

ZANDER IM STRUDELTEIG MIT LACHSKERN



ZUTATEN

FÜR 1-2 PORTIONEN

Fischrolle:

200	g	Zander, ohne Haut , fein gewürfelt, eisgekühlt
80	g	Lachs, frisch, ohne Haut
150	ml	Sahne 30%, sehr kalt
1	Prise	Meersalz, weißer Pfeffer
2	EL	Öl
5-6	EL	Noilly Prat (weißer, trockener Vermouth)
1-2	EL	Zitronensaft , frisch gepresst
3-4	St	Strudelteigblätter
100	g	Spinat (mgl. Groß) , blanchiert, ohne Strunk
1	St	Eiweiß, zum Verkleben der Rollen
1	Prise	Meersalz, Paprikapulver (Rosenscharf)
2	EL.	Oliveneröl zum Bestreichen der Rollen

ZUBEREITUNG

1. Den angefrorenen Zander in eine Küchenmaschine mit Messeraufsatz geben. Den Lachs waschen in ca 1,5 cm dicke Stücke schneiden, die etwa 6 cm kürzer als die Strudelblätter breit sind.
2. In der Zwischenzeit den Spinat waschen und etwa eine Minute kochen. Sofort herausnehmen und mit eiskaltem Wasser abschrecken. Die Blätter anschließend gut trocken tupfen, auslegen und jeweils den Strunk herausschneiden.
3. Die Küchenmaschine auf mittlere Stufe stellen und das Fischfilet cuttern (fein häckseln). Die Sahne dazugeben, sowie Salz, Pfeffer, das Öl, den Zitronensaft und den Noilly Prat. Die Küchenmaschine nun auf einer hohen Stufe arbeiten lassen, bis die Masse ganz fein ist und glänzt (nicht zu lange, da sonst das Eiweiß gerinnt), mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Strudelblätter auslegen und mit dem Spinat belegen. Die Fischfarce auf die Mitte der Blätter streichen, am Rand 2-3 cm Platz lassen. In die Mitte den geschnittenen Lachs geben und mit Salz, und Paprikapulver würzen.
5. Die Teigländer dünn mit Eiweiß einpinseln und bis zur Hälfte aufrollen, nun die Ränder einklappen, straff aufrollen und von Außen mit dem Olivenöl bepinseln.
6. Den Airfryer auf 160° C vorheizen und die Fischrollen für ca. 10-15 Min. ausbacken.