

Rezeptidee von unserem BioRegional Partnerladen: Loth Hof Laden, Münsing

Spinatstrudel mit geräuchertem Saibling

(für 4-6 Personen)

Zutaten:

- 2 geräucherte Saiblingsfilets, gehäutet und in mundgerechte Stücke zerrupft
- 4 gute handvoll Spinat, von den Stielen befreit und grob gehackt
- 1 Rolle fertigen Strudelteig aus unserem Kühlregal
- 1 Becher Weißerhorn Meerrettichcreme
- 6 Cherrystrauchtomaten, geachtelt
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, fein gehackt
- 3 Ei Olivenöl
- 2 Ei Butter
- 4 Ei Soja-Cuisine oder Sahne
- 2-3 Prisen Salz
- ca. 1/3 Muskatnuss frisch gerieben
- 1 ordentliche Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vorbemerkung:

Der Strudelteig lässt sich leichter verarbeiten, wenn Sie ihn ganz ausrollen (auf dem Papier lassen!) und dann einmal quer halbieren. Sie haben dann nachher zwei kleinere Strudel, was aber den Vorteil hat, dass nicht so viele Teigschichten aufeinander liegen.

Tipp:

Pinselfen Sie den ausgerollten Teig vor dem Bestreichen mit der Füllung mit Olivenöl ein. Dadurch wird er geschmeidiger und bricht beim Backen nicht so schnell!

Zubereitung:

Die Schalotten in einer Mischung aus 3 Ei Olivenöl und 1 Ei Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf anschwitzen bis sie glasig werden. Anschließend den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Topf vom Herd nehmen, die restlichen Zutaten hinein geben und alles gut durchmischen. Die so entstandene Masse halbieren und je eine Hälfte auf die zwei Strudelteige verteilen. Dabei sollten Sie darauf achten, dass die Masse gleichmäßig dünn verstrichen wird. An einer Seite etwa 5 cm Teig freilassen, damit dort dann Teig auf Teig liegen kann, um den Strudel zu verschließen. Wenn alles gleichmäßig ausgestrichen ist, das Papier an der dem freien Teigstück gegenüber liegenden Seite fassen und anheben. Indem Sie das Papier immer höher ziehen, wickeln Sie den Strudel gleichmäßig ein. Am Schluss liegt die fertige Rolle vor Ihnen. Mit dem Papier die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und das Strudelpapier entfernen. Mit dem zweiten Strudel ebenso verfahren. Die Strudel im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft) ca. 20 Minuten backen. Ca. 5 Minuten vor dem Ende mit 1 Ei Butter die beiden Strudel auf der Oberseite bestreichen. Nach dem Backen die Strudel in breite Streifen schneiden und auf Tellern anrichten.

Dazu passt ein Weißburgunder von der Nahe, vom Weingut Fuchs-Jacobus. einem Demeter Weingut, das schon mehrfach auf der Biofach ausgezeichnet wurde.

Guten Appetit