

Lachs-Spinatstrudel an KrensaUCE



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 130 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Creemefraiche	250 g
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	½ Liter
Weizenmehl (glatt)	225 g
Salz	½ Teelöffel
Essig	1 Esslöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	Etwas / nach Bedarf
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Frischer Blattspinat	300 g
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	½ Stk.
Kren / Meerrettich	Etwas / nach Bedarf
Butter	40 g

Zubereitung:

Studelteilg:

WICHTIG: Alle Zutaten (3 EL Öl, 225g Mehl, 1/2 TL Salz, 1 EL Essig) müssen alle die gleiche Temperatur haben!

Mehl auf Arbeitsfläche geben und in die Mitte Mulde drücken. Eine Prise Salz mit Öl, Essig und Wasser in die Mule geben und mit etwas Mehl vermischen. Von außen nach innen das übrige Mehl einkneten (mind. 10 Min), bis der Teig glatt, homogen und elastisch ist. Dann den Teig zur Kugel formen, häufig mit viel Schwung auf die Arbeitsfläche werfen, bis er völlig homogen ist und alle Mehltreue und Luftbläschen entfernt sind. Erneut zur Kugel formen, leicht mit Öl bestreichen, eine Schüssel darüber stülpen. Teig sollte so ca eine Stunde ruhen.

Im Anschluss den Strudelteilg auf der bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen.

Fülle:

Knoblauch schneiden und zusammen mit dem Blattspinat kurz dünsten;
Creme Fraiche mit frischen gehackten Kräutern vermischen und Salz und Pfeffer würzen;
Dann die Gewürzcreme auf eine Länge des Strudelteigs streichen, dann den frischen Lachs und abschließend den Spinat drauf legen.

Strudel verschließen mit Öl bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad 15 Minuten backen.

Kren-Sauce:

Fein gehackte Zwiebeln in (40g) Butter anschwitzen mit (40g) Mehl bestäuben und dann mit der Gemüsesuppe aufgießen.

Kurz verkochen lassen, dann mit Obers, Kren, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1685-Lachs-Spinatstrudel-an-Krensauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at