



## HAUPTGANG

## KARTOFFEL-LACHS-STRUDEL



★★★★★ (196)

40 MINUTEN  
FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

## ZUTATEN

## Füllung

- 2 Schalotten
- 800 g festkochende Kartoffeln
- 2 EL HOLL-Rapsöl  
Salz & Pfeffer
- 4 Zweige Dill
- 100 g Crème fraîche
- ½ Zitrone,  
Schalenabrieb
- 300 g Lachsfilet
- 2 EL Sesam zum Bestreuen

## Strudel Füllen

- 1 Rolle Strudelteig (350 g)
- 50 g Butter flüssig
- 2 EL Paniermehl

## Crème Fraîche SAUCE

- 150 g Crème fraîche
- ½ Bund Dill fein gehackt  
Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1



Die Schalotten fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln im Öl bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten dünsten. Die Schalotten zugeben und ca. 5 Minuten weiter dünsten bis die Kartoffeln weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben und Auskühlen lassen.

2



Den Dill grob hacken und mit der Crème fraîche verrühren. Mit den ausgekühlten Kartoffeln sowie der Zitronenschale vermengen. Das Lachsfilet in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Den Ofen auf 200° C (Umluft 180° C) vorheizen. Den Teig sorgfältig auseinander falten, die Teigblätter voneinander lösen, auf ein feuchtes Tuch legen, 1 Teigblatt nach dem anderen mit flüssiger Butter bestreichen, alle Teigblätter aufeinander legen.

3



Die unteren 2/3 des Teiges mit Paniermehl bestreuen. Die Kartoffelfüllung darüber geben. Die Lachsstücke darauf verteilen, dabei auf beiden Seiten einen Rand von ca. 4 cm frei lassen. Seitliche Ränder einschlagen. Das Tuch leicht anheben, Strudel locker aufrollen, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

4



Rundum mit Butter bestreichen und mit Sesam bestreuen. 20 bis 25 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen. Alle Zutaten für die Sauce verrühren. Mit dem Strudel servieren.

## TIPP

Dazu passt Blattsalat.