



HAUPTGANG

KARTOFFEL-LACHS-STRUDEL



★★★★★ (202)

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.