Lachsstrudel mit Champignons

Einfach köstlich, der Lachsstrudel mit Champignons! Als besondere Zutat wird bei diesem Rezept Krenpaste eingesetzt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 Packung	Blätterteig
500 g	Lachsfilet
1 TL	Wasabikren
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Für die Champignonfarce

400 g	Champignons
1 Schuss	Zitronensaft
2 Stk.	Zwiebel
2 EL	Petersilie
20 g	Semmelbrösel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Zuerst die Champignonfarce für den **Lachsstrudel mit Champignons** herstellen: Petersilie oder Estragon waschen und fein hacken. Champignons putzen und fein hacken.

2. Die Zwiebeln abziehen und ebenfalls fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen. Die

Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen.

3. Die Champignons zufügen und rührend mitbraten lassen. Die Flüssigkeit muss vollständig verkochen. Mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronensaft würzen. Die gehackten Kräuter einrühren. Nach Belieben Semmelbrösel zufügen und einrühren. Den Topf vom Herd ziehen.

Für den Lachsstrudel:

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Lachsfilets auf Gräten untersuchen und falls vorhanden, mit einer Pinzette entfernen.

2. Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen, nach Wunsch mit Krenpaste einreiben. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Blätterteig auslegen und auf passende Größe ausrollen. Ein Stück Teig für die Dekoration abnehmen und zur Seite legen.

3. Die Farce zur Hälfte auftragen, dabei die Teigränder frei lassen. Die Filets darüber verteilen, die restliche Champignonfarce aufstreichen. Die Seitenränder des Teigs einschlagen, anschließend die beiden anderen Teigränder einziehen. Die Nahtstelle sorgfältig zusammendrücken.

4. Den Strudel nach Belieben mit dem beiseitegelegten Teigstück dekorieren, Muster formen etc. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Den Lachsstrudel in die Form geben. Das Ei verquirlen und den Strudel damit bepinseln. Um die 15 bis 20 Minuten lang backen lassen; dies richtet sich nach der Dicke des Filets, das im Kern rosa bleiben sollte.

Tipp

Den Lachsstrudel mit Champignons als Beilage mit Petersilienkartoffeln und einer Kräutersauce servieren und erst am Tisch aufschneiden, damit die Hitze nicht verloren geht.