

Lachs-Wirsing-Strudel an Weinschaum

Zutaten für 6 Personen als Vorspeise

Teig

- 250 g Mehl
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 2 EL Öl

Füllung

- 1 kleiner Wirsing
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Eigelb
- 125 ml Brühe
- 1 TL Senf
- 1 EL Schmand
- 250 g Lachsfilet

Weinschaum

- 125 ml Weißwein
- 1 Schalotte
- 2 EL Essig
- 4 Eigelb
- 2 EL Butter

Zubereitung

1. Für den Teig die Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Diesen mit Folie bedeckt in einer Schüssel 2 Stunden lang ruhen lassen. Anschließend einem mit Mehl bestäubten Tuch ausrollen, dünn ausziehen, und schließlich mit flüssiger Butter bestreichen.
2. Den Wirsing in ca. einen halben Zentimeter breite und 5 cm lange Streifen schneiden, mit der gehackten Zwiebel und der zerkleinerten Knoblauchzehe in Butter anschwitzen. Nach und nach die Brühe hinzu gießen. Den Wirsing bissfest garen. Abgekühlt mit dem Eigelb, Senf, Schmand, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren, eventuell mit Semmelbröseln andicken. Die Füllung auf den Strudelteig streichen und den gewürfelten Lachs darauf verteilen. Einrollen, mit Butter bestreichen und bei 200°C etwa 25 Minuten backen.
3. Für den Weinschaum die gehackte Schalotte mit Essig und Wein kurz aufkochen. Leicht abkühlen lassen, 4 Eigelb hineinschlagen, wieder auf den Herd stellen und schlagen, bis die Masse andickt. Topf vom Herd nehmen und unter Weiterschlagen Butter zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Besonders gut auch mit frischen Kräutern.