

Garnelen-Strudel mit Bachsaibling

Geschmolzene Tomaten
6 vollreife Tomaten
kaltgepresstes Olivenöl
je 1 Zweig Rosmarin u. Thymian
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Tomaten einritzen, in kochendem Wasser erhitzen und die Haut abziehen. Kerngehäuse entfernen. Tomatenfilets auf ein mit Olivenöl beträufeltes Blech geben. Knoblauchzehe, Thymian- und Rosmarinzweig dazulegen, salzen und pfeffern. Bei leicht geöffnetem Ofen 1,5 Stunden bei 95°C ziehen lassen.

Strudelteig (gibts auch fertig im Supermarkt)
200 g Mehl
100 ml lauwarmes Wasser
25 ml kaltgepresstes Olivenöl
1 gestr. Teel. Salz

Zutaten für den Strudelteig vermengen und durchkneten. In eine mit Olivenöl beträufelte Plastikfolie einschlagen und 30 Min. ruhen lassen, nochmals durchkneten und wieder 30 Min. ruhen lassen. Jetzt den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Tuch etwas ausrollen, dann ausziehen. (In Supermärkten gibt es fertig ausgezogenen Strudelteig im Eisfach).

Strudel
12 große Garnelen
4 Saiblingsfilets á 130 g
je 1 Zweig Thymian u. Rosmarin
Blattpetersilie
Dill
Fenchelgrün oder Kerbel

Thymian, Rosmarin, Fenchelgrün und Dill fein hacken, Saiblingsfilets entgräten, Garnelen pulen und den Darm entfernen.

Mit einem Pinsel den Strudelteig leicht buttern, die gehackten Kräuter draufstreuen, Saibling und Garnelen salzen und längs auf den Strudel legen. Zwei Tomatenfilets obenauf legen. Jetzt den Strudel schön rund und eng einrollen, mit Butter bepinseln und bei 190 °C etwa 10 Min. goldgelb backen.

Restliche Tomaten würfeln und in etwas Tomatensoße erhitzen. Tomaten auf den Teller geben. Den Strudel längs aufschneiden und anrichten. Mit frischen Kräutern garnieren.

Als Beilage: frische Artischocken oder grüner Spargel mit Basilikumpesto, Gnocchis oder in Kräutern gebratene Pellkartoffeln. Dazu ein grauer Burgunder.