



Steinbutt - Rauchlachsrollchen im Strudelteig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas aus der Sterneküche, leicht, knusprig, lecker, einfach nachvollziehbar

Zutaten

- Für die Steinbutt - Rauchlachsrollchen:
- 600 g Steinbuttfilet ohne Haut in gleichgroßen Stücken / Schnitzeln
- (Geht auch mit Heilbutt)
- 80 g Rauchlachs in Scheiben
- 1 Handvoll Spinatblätter (18 - 20 Stück)
- 1 kleines Päckchen Strudelteig aus dem Supermarkt
- 1 Eiweiß mit 1 Tl Wasser verklappert
- 50 g flüssige Butter
- Saft 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Schnittlauch - Olivensoße:
- 150 ml Fischfond
- 150 ml Crème fraîche
- 2 Cl Wermut
- 10 schwarze Oliven ohne Kerne, klein gehackt
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch, gehackt mit 30 g kalter Butter gemengt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Steinbutt - Rauchlachsrollchen:

Schritt2

Zunächst den Spinat, putzen, gründlich waschen, von den groben Stängeln befreien. Kurz für ½ min.

in kochendes Salzwasser geben. Kalt abschrecken, auf einem Küchentuch ausbreiten, trocken tupfen.

Schritt3

1 Strudelblatt auf einem feuchten Küchentuch auslegen und mit flüssiger Butter bestreichen .

Schritt4

Ein zweites Strudelblatt darüber geben; ebenfalls mit Butter bestreichen, dann mit Spinatblättern belegen; darüber den Rauchlachs geben.

Schritt5

Die Steinbuttstücke / Schnitzel zwischen 2 Klarsichtfolien behutsam drücken, klopfen. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt6

Auf der unteren Hälfte des Spinats - Rauchlachs placieren, die Teigseiten einschlagen, aufrollen.

Schritt7

Auf das gefettete Backblech, mit der Nahtstelle nach unten legen, noch einmal mit flüssiger Butter bestreichen. Für ca. 25 min. bei 180° C in der mittleren Schiene des Backofens backen, garen.

Schritt8

Die Schnittlauchsauce mit Oliven:

Schritt9

Den Fischfond mit Crème fraiche aufkochen und leise auf die benötigte Menge reduzieren, mit Salz, Pfeffer und Wermut abschmecken

Schritt10

Die Schnittlauchbutter mit dem Zauberstab schaumig untermixen und die gehackten Oliven unterheben. Nachschmecken, nicht mehr kochen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Steinbutt - Rauchlachsrollchen mit einem scharfen Sägemesser schräg tranchieren und mit den Schnittflächen nach oben, (wg. der Optik) auf einem Kartoffel - Frühlingszwiebel Pürrée setzen, die Soße drum herum verteilen.

Rezeptart: Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinbutt-rauchlachsroellchen-im-strudelteig/>