



Schloss Mittersill

HOTEL • RESTAURANT • HIDEAWAY

# Strudel von der Bachforelle

mit Kokos, Bachkresse und Pariser Champignon

## Zutaten für 4 Personen:

500 g Bachforellenfilet (entgrätet und ohne Haut!)

100 g Sahne

1 Stk. Eiweiß

1 Prise Salz

Weißer Pfeffer

600 g Champignons

200 g Sahne

2 Stk. Schalotten

1 Stk. Knoblauchzehe

1 Prise Salz

1 EL Butter

Weißer Pfeffer

500 g Bachkresse

250 g Kokosmilch

100 g Tomatenwasser

2 Stk. Schalotten

1 Stk. Knoblauchzehe

1 EL Butter

1 Stk. Zitronengras

20 g Ingwer

1 EL Creme Fraiche

100 g glatte Petersilie

## Strudelteig:

6 g Salz

40 g Öl

130 g lauwarmes Wasser

300 g Mehl glatt



# Schloss Mittersill

HOTEL • RESTAURANT • HIDEAWAY

## **Zubereitung Strudelteig:**

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und mit Frischhaltefolie mindestens 3h im Kühlschrank ruhen lassen.

## **Forellenfarce:**

100 g Forellenfilet mit

100 g Sahne, dem Eiweiß, Salz und Pfeffer im Kutter oder Mixer zu einer geschmeidigen Masse mixen und in einen Einwegspritzbeutel geben

## **Champignons (Pariser Art)**

- Die Champignons waschen und auf einem Schneidebrett sehr fein hacken
- Die Schalotte und den Knoblauch Brunoise schneiden und in einem breiten Topf oder Pfanne mit der Butter glasig anschwitzen.
- Die Champignons zugeben und salzen. So lange köcheln lassen, bis das Wasser vollständig verdunstet ist.
- Die Sahne zugeben und ebenfalls einkochen, bis eine cremige Masse entstanden ist.
- Die Champignons kühlen.

## **Kokos – Bachkresse – Suppe**

Für das Tomatenwasser 4 Stück reife Tomaten vierteln und den Strunk entfernen. Salzen und mindestens eine halbe Stunde stehen lassen. Danach die marinierten Tomaten in einem Mixer sehr fein pürieren.

Ein Sieb mit einem Küchentrepp auslegen und die gemixten Tomaten zugeben.

- Das Wasser auffangen und den Tomatenpulp für andere Zwecke verwenden.
- Die Schalotten, das Zitronengras, den Ingwer und die Knoblauchzehen sehr fein schneiden.
- In einem Pflanzenöl langsam anschwitzen, so dass die Aromen optimal austreten können.
- Mit Kokosmilch und Tomatenwasser ablöschen und einmal (!) aufkochen – 1 Stunde ziehen lassen.
- Die Bachkresse und die Petersilie waschen und mit der Creme Fraiche und der Butter sehr fein mixen.

## **Strudel von der Bachforelle**

- Den Strudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr fein ausrollen und dann den Teig ziehen.
- Nun die Pariser Champignons aufspritzen. Auf den Champignons die Forellenfarce, auf die Farce das gesalzene Forellenfilet, dann wieder Farce, dann wieder Champignons.
- Nun die Füllung zu einem Strudel formen, mit flüssiger Butter bestreichen und auf ein Blech mit Backpapier geben. Backofen auf 200°C vorheizen



# Schloss Mittersill

HOTEL • RESTAURANT • HIDEAWAY

## **Fertigstellung**

Den Strudel bei 200° C, 12-14 Minuten backen, auf einen tiefen Teller geben.

Die Kokossuppe durch ein feines Sieb drücken und mit dem Bachkresse-Petersilienpüree und etwas Butter aufmixen. Mit Salz abschmecken und die Suppe auf den Teller geben.

1 EL von den Pariser Champignons erwärmen und ebenfalls dekorativ auf den Teller anrichten. Mit frischer Bachkresse und fein geschnittenen Champignons garnieren.