



RESHOOT Grünkohl-Stremellachs-Rolle

mit feiner Meerrettichcreme



30-40min



4 Portionen

Im Winter kriegen wir einfach nicht genug von Grünkohl! Gebacken, geschmort, gekocht ... der herbe Geschmack verleiht jedem Gericht das besondere Etwas. Zum saftigen Stremellachs, der mitsamt einer fein-würzigen Meerrettichcreme ebenfalls in den Blätterteig gehüllt wird, und gibt es nichts hinzuzufügen. Wenn die Rolle dampfend aus dem Ofen kommt, können es alle kaum noch erwarten. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Bund Grünkohl
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 2 Becher Crème fraîche³
- 2 Pck. ASC-Stremellachs¹
- 2 Pck. Blätterteig²
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Pck. Blaumohn
- 100g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Fisch (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1230kcal, Fett 90.6g, Kohlenhydrate 67.3g, Eiweiß 34.0g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Grünkohl** in grobe Stücke zupfen, dabei die harten Stiele entfernen.



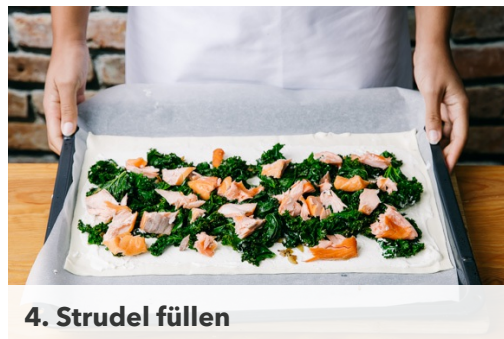
2. Gemüse braten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer 1-2Min. farblos anschwitzen. Dann den **Grünkohl** dazugeben und 3-4Min. mitbraten, bis er zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Creme & Fisch vorbereiten

Den **Meerrettich** fein reiben und **nach Geschmack** mit der **Crème fraîche** verrühren. Mit Salz abschmecken. Die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen.



4. Strudel füllen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf der Arbeitsfläche ausrollen. Die **Meerrettichcreme** auf den **Teigen** verstreichen, dabei an den Längsseiten einen ca. 1,5cm breiten Rand frei lassen. Den **Grünkohl** und den **Lachs** gleichmäßig auf der **Creme** verteilen und die **Teige** von einer Längsseite zur anderen vorsichtig aufrollen.



5. Strudel backen

Die **Strudel** mit der Naht nach unten legen und die Enden mit einer Gabel zusammendrücken. Die **Strudel** mit dem Backpapier auf je ein Backblech legen. Die Oberfläche jeweils mit 1EL Olivenöl bestreichen und die **Strudel** in 18-20Min. goldbraun und gar backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



6. Salat zubereiten

Die **Orange** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **übrige Hälfte** schälen und das **Fruchtfleisch** grob würfeln. Aus **2EL Orangensaft**, **2EL Olivenöl**, **2EL Essig** und den **Mohnsamen** ein **Dressing** anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** vermengen. Die **Strudel** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.