MARLEY SPOON



# RS 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 fraîche [3]
- 2 ASC-Stremellachsfilets [1]
- 2 Pck. Blätterteig [2]
- 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
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Küchenpinsel
- Zitruspresse

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

**Allergene**
Enthält: **Fisch** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

**Nährwertangaben pro Portion**
Energie 1193kcal, Fett 86.9g, Kohlenhydrate 67.0g, Eiweiß 33.7g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 200°CC (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** schälen und fein reiben, dann **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.



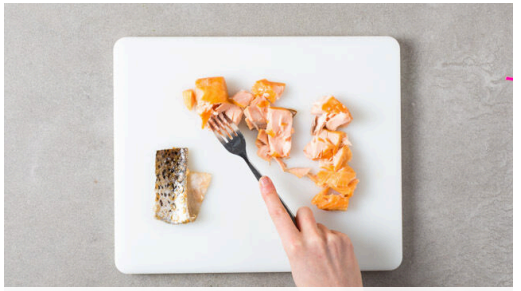
### 4. Strudel füllen

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 je nach Größe des Blechs auf ein oder zwei Backbleche 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. **Eine Hälfte** auspressen, die **übrige Hälfte** schälen und das **Fruchtfleisch** grob würfeln. **1EL Orangensaft**, 2EL Olivenöl, 2EL Essig und die **Mohnsamen** verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** und den **Orangenwürfeln** vermengen. Den **Strudel** in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.