MARLEY SPOON



RS Grünkohl-Stremellachs-Rolle

mit feiner Meerrettichcreme

30-40min 2 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
- 1 Bund Grünkohl
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 1 Becher Crème fraîche [3]
- 1 ASC-Stremellachsfilet [1]
- 1 Pck. Blätterteig [2]
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Pck. Blaumohn
- 50g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße 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 1227kcal, Fett 87.0g, Kohlenhydrate 74.3g, Eiweiß 34.6g



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 mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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.



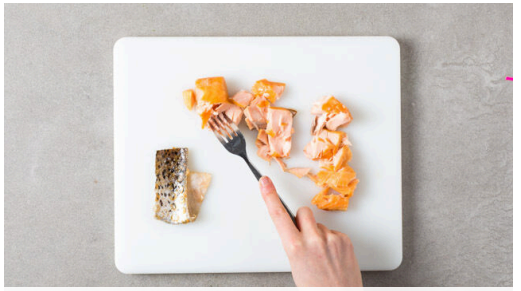
4. Teig füllen

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



5. Strudel backen

Den **Strudel** mit der Naht nach unten legen und die Enden mit einer Gabel zusammendrücken. Den **Strudel** mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Die Oberfläche mit 1EL Olivenöl bestreichen und den **Strudel** auf der mittleren Schiene in 18–20Min. goldbraun und gar backen.



6. Salat zubereiten

Die **Orange** halbieren. **Eine Hälfte** auspressen, die **übrige Hälfte** schälen und das **Fruchtfleisch** grob würfeln. **1EL Orangensaft**, 1EL Olivenöl, 1EL 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.