

Rezept

Lachsforelle und Waller im knusprigen Teigmantel auf Kohlrabigemüse

Ein Rezept von Lachsforelle und Waller im knusprigen Teigmantel auf Kohlrabigemüse, am 28.06.2026

Zutaten

500 g Kohlrabi	Salz
2 Schalotten	100 g Butter
2 TL Mehl	50 g Weißwein
200 ml Fischfond	150 g Sahne
Pfeffer	1 Lachsforellenfilet, ohne Haut (ca. 400 g)
1 Wallerfilet, ohne Haut (ca. 400 g)	Saft von ½ Zitrone
2 Strudelteigblätter (Fertigprodukt aus dem Kühlregal)	ca. 20 g grob gehackte Kürbiskerne
	ca. 4 EL Kürbiskernöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

- 1.** Kohlrabi schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Kohlrabischeiben darin etwa 6 Minuten garen. In ein Sieb abgießen.

- 2.** Schalotten schälen und fein würfeln. Die Hälfte der Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Kohlrabi dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Mehl bestreuen, mit Weißwein ablöschen und mit Fischfond und Sahne aufgießen. Etwas einkochen lassen und das Ragout kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse warm halten.

- 3.** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Restliche Butter zerlassen. Fischfilets waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft würzen. Filets aufeinanderlegen. Ein Strudelteigblatt gleichmäßig mit etwas flüssiger Butter bestreichen und mit dem zweiten Teigblatt belegen. Fischfilets daraufsetzen, Teig links und rechts einschlagen und aufrollen. Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit restlicher Butter bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen. Strudel im heißen Ofen in ca. 15-20 Minuten goldbraun und knusprig backen.

- 4.** Strudel aus dem Ofen nehmen, mit einem Elektromesser oder einem scharfen Sägemesser in 4 Stücke schneiden. Kohlrabigemüse auf Teller verteilen und mit Kürbiskernöl beträufeln. Je ein Stück Strudel darauf anrichten.