



Lachs Strudel

Zutaten:

300g Lachs
Frischkäse
Kräuter
Limette
Knoblauchzehe
schwarzer Sesam
Laugenstangenteig (tiefgekühlt)
Chilli, Butter
Salz & Pfeffer



Backofen: 200°C Umluft- 12 Minuten

Zubereitung:

Den Frischkäse mit einem Stück Butter in eine Schüssel geben. Petersilie waschen, hacken und zum Frischkäse geben. Die Chilli hacken und unter den Frischkäse mischen. Die aufgetauten Laugenstangen in der Mitte der Länge nach aufschneiden und auseinander ziehen. Den Ofen auf 200° C vorheizen. Die Frischkäsemischung salzen und pfeffern. Eine Knoblauchzehe schälen, klein hacken und ebenfalls zur Frischkäsemischung geben. und klein hacken. Den Saft einer halben Limette dazugeben und alles gut verrühren. Die fertige Mischung auf den Laugenstangen verstreichen. Den Lachs in die Mitte der Laugenstange legen. Alles salzen und die Laugenstange zusammen rollen. Die Laugenstange auf ein Backblech legen, die Oberfläche der Laugenstange mit Wasser anfeuchten und mit grobem Salz und schwarzem Sesam bestreuen. Die Laugenstangen für ca. 12 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Für eine Soße Crème fraîche salzen, pfeffern und auf dem Teller als Spiegel anrichten. Mit Kräutern und Kirschtomaten dekorieren. Die fertigen Laugenstangen in der Mitte durchschneiden und auf dem Crème fraîche Spiegel anrichten. Fertig, servieren, guten Appetit! Viel Spaß beim Nachkochen!



**FRANKEN
FERNSEHEN**