

## Fisch

Rezept Nr. 60001

## Knuspriger Garnelenstrudel mit Tomatensalat und Basilikum - Aioli

### Zutaten für die Strudel:

80 g Frühstücksspeck (in Scheiben)  
1 EL Öl  
400 g geschälte Garnelen (küchenfertig)  
Salz & Pfeffer aus der Mühle  
2 Msp. Chilipulver  
300 g gekühltes weißes Fischfilet ( z.B. Zander, Kabeljau)  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
350 g eiskalte Sahne  
Zitronensaft  
4 Strudel oder Filoteigblätter ( 25x25 cm; aus dem Kühlregal)  
50 g zerlassene Butter

### Zutaten für das Aioli:

1 Knoblauchzehe  
Salz  
1 Bund Basilikum  
200 ml Olivenöl  
1 Eigelb  
1 TL Senf  
Saft von ½ Zitrone  
Pfeffer aus der Mühle

### Zutaten für den Salat:

500 g Cocktailtomaten  
1 Bund Petersilie  
1 rote Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
1 EL Puderzucker  
2 EL weißer Balsamico -Essig  
Salz & Pfeffer aus der Mühle

**Mein besonderes Angebot:** Angebot Nr. 002  
Bestellen Sie jetzt meine selbst gemachte „Ofentomatensauce“  
Pro Glas mit 220 ml Inhalt Ofentomatensauce: nur 4,99 €  
Dieses Angebot ist gültig bis einschl. 31.12.2011.



### Zubereitung:

1. Für die Strudel den Speck im Öl knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Küchenmixer oder Blitzhacker mit 150 g eiskalter Sahne kurz pürieren. Die restliche Sahne und 1 Spritzer Zitronensaft dazugeben und fein pürieren. Die Farce in eine Schüssel füllen, die Garnelen unterheben und den krossen Speck hineinbröseln.  
Die Farce kalt stellen.
2. Zwei Strudelblätter ausbreiten, mit etwas zerlassener Butter bestreichen und die restlichen Strudelblätter jeweils darauf legen. Je die Hälfte der Garnelenfarce auf die Teigblätter verteilen, die Ränder einschlagen und die Strudelblätter nach oben hin aufrollen. Die Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit der Restlichen Butter bestreichen. Im Backofen bei 180 C (Heißluft plus) auf der 2. Einschubebene von unten 20 bis 25 Minuten backen.
3. Für das Aioli den Knoblauch schälen und fein hacken. 1 Prise Salz dazugeben und mit dem Messerrücken zerreiben. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Mit dem Olivenöl fein pürieren.  
Eigelb und Senf in einer Schüssel verquirlen. Zunächst das Basilikumöl tropfen weise mit dem Schneebesen unterschlagen. Wenn etwas Bindung entstanden ist, das Öl schneller unterrühren. Das Knoblauchpüree und den Zitronensaft einrühren und das Aioli mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für den Salat die Cocktailtomaten waschen und Halbieren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Im Olivenöl andünsten. Tomaten und Petersilie 2–3 Minuten mitdünsten. Puderzucker und Balsamico – Essig dazu geben und alles in eine Schüssel füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Strudel mit einen Sägemesser aufschneiden und mit Aioli und Tomatensalat anrichten.

*Ich wünsche einen guten Appetit – Ihre Christiane Birgit Koch*

**Mein besonderes Angebot:** Angebot Nr. 002  
Bestellen Sie jetzt meine selbst gemachte „Ofentomatensauce“  
Pro Glas mit 220 ml Inhalt Ofentomatensauce: nur 4,99 €  
Dieses Angebot ist gültig bis einschl. 31.12.2011.

