

Neusiedlersse-Zander auf eingelegtem Seewinkler Gemüse mit Erdäpfel- Topinamburstrudel

Rezept von Fritz Tösch, „das Fritz“ in Weiden am Neusiedlersee



Zubereitung

Zucker karamellisieren – Gemüse mitsautieren – mit Essig ablöschen

Weißwein zugeben – mit Olivenöl auffüllen – Lorbeer, Pfefferkörner,

Salz und Thymian beigen und bissfest garen

Zanderfilets würzen und auf der Hautseite kross braten

Gemüse und Zander eventuelle mit Erdäpfel-Topinambur-Strudel und Sprossen anrichten

Zubereitung Erdäpfel-Topinamburstrudel

Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Speck und Zwiebel im heißen Öl anrösten, Erdäpfel dazugeben und durchrösten. Mit Salz und Kümmel würzen, abkühlen lassen.

Sauerrahm mit Eiern, Knoblauch, gehackter Petersilie und den Gewürzen verrühren. Unter die Erdäpfelmasse heben.

Strudelteig auf Backpapier am Backblech entrollen und die Fülle mittig darauf platzieren.

Eine Längsseite des Teiges mit verquirltem Ei bestreichen und die beiden Seiten leicht überlappend übereinander legen, damit sie sich verkleben.

Strudel mit verquirltem Ei bestreichen.
Auf mittlerer Schiene 40 Minuten goldbraun backen.

Zutaten

- 4 Stk Zanderfilets á 160 g
- 150 g Zucchiniwürfel
- 150 g bunte Paprikawürfel
- 80 g Knoblauchzehen
- 150 g Schalotten
- 150 g Melanzaniwürfel
- 1/8 l Weißwein

Zucker, Butter, Salz, Pfefferkörner, Lorbeer, Weißwein, Olivenöl, Thymianzweige, Senfkörner

Zutaten Erdäpfel-Topinamburstrudel

- 1 Pkg. Strudelteig (oder selbst Teig herstellen)
- 600 g Erdäpfel & 250 Gramm Topinambur gekocht und geschält, in Scheiben geschnitten
- 150 g Speckwürfel geschnitten
- 2 Zwiebeln geschnitten
- 1 Becher Sauerrahm
- 2 Eier
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 3 EL Pflanzenöl
- Salz Pfeffer, Kümmel, Majoran, Muskatnuss
- Schnittlauch gehackt
- 1 Ei zum Bestreichen