

Andi und Alex

Rezept von Andreas Wojta

Kabeljaustrudel mit Zimtbrösel

90 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Packung Strudelteig, 500 g Kabeljaufilet; ca. 100 g Semmelbrösel, 2 Knoblauchzehen, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, 1 Msp. Zimt, Salz, Olivenöl; 2 rote Paprika.

Für die Rahmgurken: 2 Gurken, 250 g Sauerrahm, 2 Knoblauchzehen (fein geschnitten), 1 EL Zucker, 75 ml Tafelessig, Salz.

Zubereitung

Die Paprika halbieren, von Kernen befreien und auf ein Blech legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und bei starker Oberhitze braten, bis sich die Haut dunkelbraun färbt. Aus dem Rohr nehmen und für ca. 5 Minuten in einem Plastiksack überkühlen lassen. Paprika danach von der Haut befreien, in längliche Stücke schneiden und bereitstellen.

Für die Zimtbrösel reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, gehackten Thymian, Rosmarin und Knoblauch zufügen, kurz aufschäumen lassen und so viel Semmelbrösel einrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Mit Zimt abschmecken. Je 2 Strudelblätter übereinander auflegen, mit den Zimtbrösel bestreuen, das Kabeljaufilet sowie die Paprikastücke daraufsetzen und den Teig einschlagen. Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C ca. 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.

Die Gurken schälen und fein hobeln, Zucker in Tafelessig auflösen und mit Salz würzen. Gurke und Knoblauch unterheben und vor dem Servieren den Sauerrahm zugeben. Mit dem Kabeljaustrudel servieren.