



## **Strudel vom Saibling mit Bärlauch für 2 Personen**

### **Zutaten:**

4 Saiblingsfilets ca. 700 g  
100 g Bärlauch fein geschnitten  
Strudelteig 40 x 30 cm  
Salz und Pfeffer  
Zitronensaft  
100 g kalte Sahne  
1 TL Honig  
Spargel

### **Zubereitung:**

Die Hälfte vom Fisch in einer Mulinette mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Honig und Sahne zu einem Brät (Fars) mixen. Strudelteig auf Backpapier legen. Jetzt das Brät-Bärlauch-Fischfilet streifenweise auflegen (Brät mit Spritzbeutel aufspritzen), und den Strudelteig eng aufrollen. Mit Eigelb bestreichen und im Ofen (Umluft 180 Grad, 20-25 min.) je nach Größe backen.

**Beilage: Spargel mit Bärlauchpesto**

## **Bärlauchpesto**

### **Zutaten für 2 Personen:**

100 g Bärlauch  
100 g Öl  
30 g Parmesan  
1 TL Zitronensaft  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Alles zusammen mit dem Pürierstab mixen bis eine homogene (zähflüssige) Masse entsteht.

## **Mascarpone-Rhabarber-Creme**

### **Zutaten für 4 Personen:**

150 g Sahne  
2 Vanillezucker  
250 g Mascarpone  
1 TL Zitronensaft  
400 g Rhabarber  
1 EL Puderzucker  
200 g Amarettinis gemahlen

### **Zubereitung:**

Sahne steif schlagen und Vanillezucker zugeben. Die Mascarpone, den Zitronensaft und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und gut durchrühren. Die Hälfte der Sahne unter die Creme rühren – den Rest der Sahne mit einem Löffel langsam unterheben. Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf ca. 2 min. erhitzen (evtl. etwas Wasser zugeben), bis ein Kompott entsteht. Abkühlen lassen. Die Mascarpone-Sahne-Creme und das Rhabarberkompott schichtweise in Gläser füllen und die gemahlenen Amarettinis als Deko aufstreuen.

***Guten Appetit wünschen Joffrey Streit und  
Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!***