

STRUDEL MET FOREL EN PADDESTOELEN.

Ingredienten
voor 4 personen;

Forelfarce:

2 gerookte forelfilets

2 verse forelfilets

Slagroom

1 ei

Citroen

Peper / zout

Paddenstoelenpuree::

2 ons gemengde paddestoelen

150 ml crème fraîche

Sjalot

Citroen

Peper / zout

Strudel:

4 verse forelfilets

Strudel of korstdeeg

Ei

Roomboter

Saus:

½ltr visfond

½ltr Roter Veltliner

250 ml crème fraîche

Sjalotje

Tomaten

Roomboter

Citroen

Dille

Peper / zout

Bereidingswijze:

Twee licht gerookte Limburgse beekforel filets en twee verse forelfilets lekker peperen, zouten en met citroen besprenkelen. Deze filets grof malen en vermengen met de slagroom en het ei. Massa ijskoud zetten om op te stijven.

De fijn gehakte champignons met het gesnipperd sjalotje aanzetten, crème fraîche toevoegen en laten indikken tot een smeuijge mousse. Op smaak brengen met peper, zout en citroen. Daarna koud wegzetten.

We nemen het strudel of korstdeeg, hierop leggen we een verse forelfilet. Die bedekken wij met een laagje farce van forel en een laagje paddenstoelenpuree. Hier bovenop leggen wij weer een verse forelfilet. Hierna kunnen wij het deeg inrollen. Bestrijken met ei en boter en weer 20 minuten koud zetten. Afbakken in een voorverwarmde oven van 220°C in ongeveer 10 minuten.

Ik lust er wel saus van:

Visfond, Roter Veltliner, sjalotje, crème fraîche en tomaat laten inkoken. Zeven en op smaak brengen met peper, zout en citroen. Koude blokjes roomboter toevoegen en saus schuimig kloppen met staafmixer.

Bord garneren met takjes dille en blokje tomaat. Vis erop snijden en dressereren met schuim van de saus .

Ik laat deze lekkernij in een Roter Veltliner van Schuster of Herzinger zwemmen.

Smakelijk en tot volgende keer

Otmar