

# Adriens Gougeonnette an Zitronensalat & Weißfischstrudel auf karamellisierten Apfelperlen

Rezept für 4 Personen

## Einkaufsliste:

### Adriens Gougeonnette

700 g Weißfischfilets  
100 g Weizenmehl  
Frischer Kerbel  
Salz & Pfeffer

### Zitronensalat:

4 Zitronen  
40 g Lauchgrün  
6 EL natives Olivenöl  
1 EL Puderzucker  
1 TL schwarzer Pfeffer (geschrotet)

### Karamellierte Apfelperlen:

3 EL brauner Rohrzucker  
2 Äpfel (Elstar)  
4 cl Schwäbischer Apfelbrand

### Weißfischstrudel:

1 Rolle Strudelteig  
1 Eigelb  
200 g Brachsenfilet  
200 g Döbelfilet  
200 g Barbenfilet  
3 EL Rapsöl  
2 Schalotten  
1 Zehe Knoblauch  
1 Bund Kerbel  
4 kleine Sträußchen Schaumkraut  
Salz

## Zubereitung:

### Adriens Gougeonnette an Zitronensalat & Weißfischstrudel auf karamellisierten Apfelperlen:

#### Adriens Gougeonnette

Die Weißfischfilets in 6-8 mm breite Streifen schneiden. Auf einem Küchentuch trocken tupfen, anschließend in Mehl wenden. Eine Friteuse oder einen Topf mit Fett auf 180 Grad erhitzen. Die Fischstreifen im heißen Fett goldbraun ausbacken. Erneut auf einem Küchentuch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Tipp:

Für Gougeonnette sind Brachsen, Nasen oder Döbel besonders gut geeignet. In Frankreich serviert man sie als kleine Häppchen mit knackigen Salaten oder Früchten.

#### Zitronensalat:

Die unbehandelten Zitronen mit einem Messer schälen. Zitronenfilets mit einem kleinen Messer ausschneiden, separat aufbewahren.

Die übrigen Zitronensegmente über einem Sieb auspressen. Den Saft zu den Zitronenfilets geben. Das Lauchgrün in feine Ringe schneiden. Die restlichen Zutaten vorsichtig unter die Zitronenfilets heben. Kurz ziehen lassen, umgehend anrichten.

#### Weißfischstrudel:

Die Weißfischfilets mit einem Messer grob schneiden bzw. hacken. Schaumkraut und Kerbel grob zerkleinern und mit dem Weißfisch vermengen, mit etwas Salz würzen. Anschließend die Schalotten sowie den Knoblauch in feine Würfel schneiden, in Rapsöl anschwitzen. Die Schalotten und den Knoblauch kurz abkühlen lassen und ebenfalls unterheben. Den Strudelteig ausbreiten, mit Eigelb bepinseln. Die Weißfischmasse auf dem Strudelteig häufen und zu einer Rolle formen. Die Enden des Strudels verschließen, den Strudel auf einem Ofenblech mit Backpapier platzieren.

Von außen mit Eigelb bepinseln, im Ofen bei 180 Grad Umluft für 20 Minuten backen.

#### Tipp:

Solltet ihr keine Schaumkräuter finden, ersetzt sie einfach durch Ruccola. Durch das enthaltene Senföl bekommt euer Strudel die nötige Schärfe. Um das Eigelb etwas streichfähiger zu machen, könnt ihr es mit einem winzigen Schluck Wasser verdünnen.

#### Karamellierte Apfelperlen:

Die Äpfel schälen und bereitstellen. Mit einem Perlausstecher kleine Apfelmäpchen ausstechen. Den Rohrzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Mit Apfelbrand ablöschen, diesen reduzieren. Die Apfelperlen hinzugeben, warm servieren.

