

# Hier und heute



## Lachs-Lauch-Strudel mit Lauch-Dip

Dieser Lachs-Strudel von Olaf Baumeister ist ein Ofengericht. Unser Sauerländer Koch serviert ihn mit einem würzigen Lauch-Dip.

### Das Rezept

von Olaf Baumeister für vier kleine Portionen

#### Zutaten für den Strudel

- 2 große Strudelblätter aus dem Kühlregal
- 2 EL Butter
- 2 Stücke Lachsfilet à 150 g
- 150 g Lauch
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 TL fein gehackter Thymian

#### Zubereitung

Lauch waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Lauchstreifen in kaltem Wasser abkühlen und trocken tupfen. Butter zerlassen und beide Strudelteige damit bepinseln. Jede Teigplatte mit Lachs und Lauch belegen. Alles leicht salzen und mit dem Thymian bestreuen. Jeden Strudel stramm einrollen. Noch einmal mit Butter bepinseln. Auf ein gebuttertes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. zehn Minuten bei Umluft garen, bis der Strudel schön braun und der Lachs noch leicht glasig ist.

#### Zutaten für den Lauch-Dip

- 200 g Joghurt
- 50 g saure Sahne oder Crème fraîche
- 100 g Lauch
- Saft einer halben Limette
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 150 g geröstete Sonnenblumenkerne

#### Zubereitung

Lauch waschen, fein würfeln, in kochendem Salzwasser bissfest garen und in kaltem Wasser abkühlen. Die Lauchwürfel trocken tupfen und mit den restlichen Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.