

ANDI UND ALEX

Sendedatum **18.12.2022**

KOCH **ANDREAS WOJTA**
GERICHT **Kabeljaustrudel mit Zimtbrösel**

KOCH **ALEXANDER FANKHAUSER**
GERICHT **Zweierlei Zillertaler Krapfen**

REZEPT ANDI

Kabeljaustrudel mit Zimtbrösel **Rezept von Andreas Wojta**

Zutaten für 4 Personen: 1 Packung Strudelteig, 500 g Kabeljaufilet; 100 g Semmelbrösel, 2 Knoblauchzehen fein gehackt), 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), 4 Kandisin, 75 ml Tafellessig, 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 bereit stellen.

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. Die Strudelblätter auflegen, mit den Zimtbrösel bestreuen, das Kabeljaufilet sowie die Paprikastücke daraufsetzen und den Teig einschlagen. Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C ca. 15 Minuten goldgelb backen.

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

REZEPT ALEX

Zweierlei Zillertaler Krapfen **Rezept von Alexander Fankhauser**

Zutaten für 4 Personen: 250 g Roggenmehl, 250 g Weizenmehl, Wasser, Salz, 1 Ei, 6 speckige Kartoffel (gekocht), 3 EL Sauerrahm, 250 g Bröseltopfen, 2 Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer, 200 g Rübenkraut (in der Lake), Butterschmalz zum Backen.

Für den Teig Roggenmehl und Weizenmehl vermischen und mit lauwarmen Wasser, Ei sowie einer Prise Salz zu einem homogenen Teig verkneten. In Folie wickeln und im Kühlschrank rasten lassen. Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Mit Sauerrahm, Bröseltopfen sowie frisch geschnittenem Schnittlauch gut vermischen. Die Masse in 2 Teile teilen und 1 Hälfte davon mit dem grob geschnittenem Rübenkraut vermengen. Den Teig dünn ausrollen und die Fülle darauf setzen. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen, zusammenklappen und halbrund ausstechen. In heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken.