

# Blätterteig-Strudel mit Rehhack-Füllung, Portwein-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Blätterteig-Strudel:**

1 Rolle Blätterteig	250 g Reh-Hackfleisch	50 g Speckscheiben
2 EL getrocknete Steinpilze	1 Zwiebel	1 Ei
1 EL Butter	1 EL Dijonsenf	1 Zweig Thymian
Öl	Chilipulver	Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

50 ml Rotwein	50 ml Portwein	100 ml Wildfond
2 Schalotten	2 EL Preiselbeeren	25 g Crème-fraîche
1 EL Butter	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin
3 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner	

**Für die Zwiebeln:**

2 Zwiebeln	1 Zitrone, Saft	4 EL brauner Zucker
2 EL Butter	Salz	

**Für den Blätterteig-Strudel:**

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steinpilze in Wasser einweichen.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Speck in Streifen schneiden und auslassen. Zwiebel abziehen und würfeln. Reh-Hackfleisch und Zwiebel zugeben und kurz braten. Eingeweichten Steinpilze ausdrücken, klein hacken und zugeben. Mit gehacktem Thymian, Chili, Salz und Pfeffer würzen und mit Senf abschmecken.

Aus den Blätterteigrollen zwei Rechtecke ausschneiden. Die Fleischmasse auf dem Blätterteig verteilen und diesen zusammenrollen.

Die Seiten einschlagen und ordentlich andrücken.

Den Strudel mit verquirltem Ei bestreichen und auf mittlerer Schiene im Backofen 18-20 Minuten goldbraun backen.

Strudel herausnehmen und vor dem Servieren schräg aufschneiden.

**Für die Sauce:**

Schalotten abziehen, fein hacken und im Bratrückstand der Fleisch-Mischung in Butter goldgelb anrösten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Lorbeerblatt, Piment, Wacholderbeeren und Rosmarin zufügen und kräftig reduzieren. Wildfond und Crème fraîche einrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb geben und die Sauce auffangen. Preiselbeeren unterrühren.

**Für die Zwiebeln:**

Zwiebeln abziehen, halbieren oder vierteln und in reichlich Zucker wälzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin braten und karamellisieren, bis sie eine bräunliche Farbe haben. Vor dem Servieren etwas salzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Isabella Jorthan am 19. Oktober 2023