

Ziegenkäse im Strudel-Teig mit Paprika-Salat

Für 2 Personen

Für den Strudelteig:

150 g Mehl	1 EL Pflanzenöl	ca. 60 ml Wasser, lauwarm
2 Tropfen Essig	1 Prise Salz	Olivenöl

Für die Füllung :

2 Schalotten	1 Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian
1 EL Olivenöl	250 g Ziegen-Frischkäse	1 Ei
50 g Haselnüsse, gemahlen	2 EL Weißbrotbrösel	Salz, Pfeffer

Für den warmen Paprika-Salat:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	2 EL Olivenöl
2 Frühlingszwiebeln	150 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano
Salz, Pfeffer	Zitronensaft	

Mehl, Pflanzenöl, Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig schlagen. Der Teig sollte gut durchgeknetet und ab und zu geworfen werden. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und den Teig mind. 30 Minuten ruhen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Käse, Ei, Kräuter, Haselnüsse, Brotbrösel und angeschwitzte Schalotten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen. Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben und auf ein Küchentuch setzen. Die Hände ebenfalls bemehlen und den Teig noch einmal durchkneten. Ausrollen und dann ausziehen. Mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und von der Mitte aus nach außen sehr dünn ziehen, bis er fast durchsichtig ist. (Risse und Löcher ausbessern.) Dicke Teigränder abschneiden. Den ausgezogenen Teig mit Olivenöl einpinseln. Die Ziegenkäsemasse auf den Teig streichen. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Olivenöl bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. In der Zwischenzeit Paprika halbieren, Strunk und Kerne entfernen und Paprika in Streifen schneiden. Diese in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten. Frühlingszwiebeln fein schneiden und untermischen. Mit Brühe ablöschen und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Paprika weich dünsten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Den Strudel mit dem Paprikasalat servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 09.Juli 2009