

Rotkohl-Strudel-Taschen mit sahnigem Lauch-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Cashewcreme:

40 g Cashewmus 30 ml Brottrunk

Für die Strudeltaschen:

200 g Rotkohl 1 Zwiebel 3 EL neutrales Pflanzenöl
20 g Rosinen 2 Msp. Macis 1 Msp. Zimt
Salz, Pfeffer 2 EL Weißweinessig 200 g Kichererbsen
8 Blätter Filoteig (à ca. 25 x 30 cm) 1 EL Sesamsaat

Für das Lauchgemüse:

2 Stangen Lauch 3/4 TL Salz 60 g Cashewnüsse
Pfeffer

Am Vortag:

Das Cashewmus mit dem Brottrunk verquirlen und 8-12 Stunden bei Raumtemperatur fermentieren lassen. Danach im Kühlschrank aufbewahren.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die äußeren unschönen Blätter vom Rotkohl entfernen und den Kohl in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel 1 Minute bei mittlerer Temperatur glasig anschwitzen. Den Rotkohl und die Rosinen dazugeben und weitere 4 Minuten anbraten. Hin und wieder umrühren. Mit Macis, Zimt, Salz, Pfeffer und Weißweinessig würzen, umrühren und vom Herd ziehen.

Die Kichererbsen durch ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit den Händen grob zerdrücken. Die fermentierte Cashewcreme unter die Kichererbsen heben und mit Salz abschmecken.

Ein Blatt Filoteig mit wenig Öl einpinseln, ein zweites Blatt locker darauflegen und jeweils 2 EL der Kichererbsenmasse darauf verteilen. Dabei zu allen Seiten einen Rand von 5 cm freilassen. 2 EL des Rotkohls ebenfalls darauf verteilen. Die Seiten einklappen und von der kürzeren Seite her aufrollen.

Auf diese Weise vier Strudeltaschen herstellen. Die Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Wasser benetzen. Die Sesamkörner darauf verstreuen und im Backofen auf der mittleren Schiene 25 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit vom Lauch die äußeren Blätter falls nötig entfernen, den Lauch längs bis zur Hälfte aufschneiden und unter fließendem Wasser gut waschen.

Die Lauchstangen in 1 cm breite Scheiben schneiden und in einem Topf mit 500 ml Wasser und dem Salz aufkochen. Den Lauch 10 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln.

Danach das Wasser abgießen, auffangen und mit den Cashewnüssen zu einer feinen Soße pürieren. Die Soße zurück zum Lauch gießen und bei mittlerer Temperatur 4-5 Min. köcheln, bis die Soße sämig eingekocht ist. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Das Lauchgemüse auf vier Teller verteilen, jeweils eine Strudeltasche darauflegen und servieren.

Nicole Just am 22. Februar 2016