

Gemüse-Strudel, Sauerrahm-Schnittlauch-Soße, Kopfsalat

Für zwei Personen

Für den Strudel-Teig:

250 g Mehl	100 ml lauwarmes Wasser	100 ml Sonnenblumenöl
100 g Butter	Mehl	Salz

Für die Strudel-Füllung:

1 Kopf Spitzkohl	1 Zucchini	1 Stange Lauch
100 g Zuckerschoten	1 Staudensellerie	1 rote Paprika
1 Zwiebel	1 Bund Schnittlauch	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

200 g saure Sahne	100 g Schlagsahne	100 ml Gemüsefond
1 EL Butter	1 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Muskatnuss	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Kopfsalat:

1 Kopfsalat	1 Zwiebel	4 EL Sonnenblumenöl
2 EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Kästchen Kresse
---------------------------------	--------------------------------------	-------------------

Für den Strudel-Teig:

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Butter zum Bestreichen des Strudels zerlassen. Mehl sieben, mit Wasser, Öl, einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ein sauberes Tuch bemehlen, Teig darauf dünn ausrollen, mit zerlassener Butter bestreichen.

Für die Strudel-Füllung:

Spitzkohl putzen, waschen, in Streifen schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen, Fruchtfleisch klein schneiden. Lauch putzen, in feine Ringe schneiden. Zuckerschoten, Staudensellerie putzen, klein schneiden. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen, klein schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen, Zwiebeln glasig anschwitzen. Gemüse hinzufügen, anbraten, mit Salz, Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein hacken, unter das Gemüse heben. Gemüse auf dem Strudelteig verteilen, Seiten einklappen, mit Hilfe des Tuchs aufrollen. Außenseite des Strudels mit flüssiger Butter bestreichen und bei 180 Grad 20 bis 25 Minuten im Ofen backen. Zwischendurch immer wieder mit flüssiger Butter bepinseln. Nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen, aufschneiden.

Für die Sauce:

Butter in einem Topf aufschäumen lassen, Mehl hinzufügen, mit Sahne, Gemüsefond ablöschen. Kräftig rühren. Saure Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein hacken, unter die Sauce rühren.

Für den Kopfsalat:

Kopfsalat putzen, Blätter klein zupfen, waschen, trockenschleudern. Zwiebel abziehen, würfeln. Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Petersilie, Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, hacken. Kopfsalat, Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch mit Vinaigrette vermengen.

Für die Garnitur:

Petersilie, Schnittlauch klein hacken. Gemüse-Strudel mit Sauerrahm-Schnittlauch-Sauce und Kopfsalat auf Tellern anrichten, mit Kräutern und Kresse garnieren, servieren.

Uschi Malzburg am 24. Januar 2017