

Blätterteig-Strudel, Gurken-Salat, Erdnuss-Soße

Für zwei Personen

Für den Blätterteig-Strudel:

1 Rolle Blätterteig	2 Maishähnchenbrüste à 200 g	100 g Möhre
100 g Knollensellerie	100 g Kohlrabi	100 g Lauchstange
100 g Champignons	1 rote Zwiebel	1 Ei
4 EL Sojasauce	2 EL Ketjap Manis	5 EL Sweet-Chili-Sauce
2 EL geröstetes Sesamöl	2 EL Pflanzenöl	4 EL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Für den Gurken-Salat:

1 Gurke	100 g Shiitake-Pilze	150 g Schmand
1 EL Weißweinessig	4 EL Olivenöl	1 kleiner Bund Dill
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Erdnuss-Sauce:

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	2 rote Chilischoten
1 Limette, Saft	300 ml Kokosmilch	Butter
3 EL cremige Erdnussbutter	Fischsauce	4 Kaffirlimetten-Blätter

Für die Garnitur:

4 Zweige Koriander

Für den Blätterteig-Strudel:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maishühnchenbrust ggf. parieren, in Streifen schneiden, in Speisestärke wenden und in einer Pfanne im heißen Öl rundherum kurz anbraten, aber noch nicht durchgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse nach Bedarf schälen, in feine Streifen schneiden und im heißen Sesamöl bei mittlerer Hitze 4 Minuten anbraten. Mit Sojasauce, Ketjab Manis und Sweet-Chili-Sauce ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte beim Garen zu viel Fond entstehen, diesen separat einkochen lassen und abschließend wieder dazugeben das Gemüse darf nicht zu feucht sein.

Das Gemüse abkühlen lassen und dann mit dem Fleisch mischen.

Blätterteig ausrollen, mit einem verquirlten Ei bestreichen und die Füllung auflegen, dabei die Ränder etwa 3 cm breit frei lassen. Das Ganze zu einem Strudel aufrollen und die Ränder fest andrücken. Die Oberseite noch einmal mit Ei bestreichen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Strudel darauf im heißen Ofen 20 Minuten knusprig backen.

Für den Gurken-Shiitake-Salat:

Gurke schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen.

Das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit einer Prise Salz vermischen und etwa 20 Minuten Wasser ziehen lassen.

Shiitake putzen und vierteln. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Pilze darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gurkensaft abgießen. In einer zweiten Schüssel den Schmand mit Weißweinessig, dem restlichen Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer kräftig verrühren. Die Gurken unter das Dressing heben.

Den Dill waschen, trockenwedeln, fein hacken und mit den Shiitake-Pilzen unter den Gur-

kensalat mischen.

Für die Erdnuss-Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischoten von Kerngehäuse und Trennhäuten befreien und ebenfalls fein hacken.

Schalotte, Knoblauch und Chili in Butter anschwitzen. Mit Kokosmilch aufgießen und Erdnussbutter hinzugeben. Kaffirlimetten-Blätter hinzugeben, aufkochen lassen und ziehen lassen. Limettenblätter herausnehmen und die Sauce mit einem Pürierstab pürieren. Sauce mit Limettensaft und Fischsauce abschmecken.

Für die Garnitur:

Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und für die Garnitur verwenden.

Den Strudel in Stücke schneiden, auf kleine Teller verteilen und mit Koriander bestreut servieren. Den Gurkensalat dazu reichen.

Nelson Müller am 31. Januar 2025