

BIO DINKEL STRUDELTEIG PASTINAKEN-BÄRLAUCHSTRUDEL MIT GELBER PAPRIKABUTTER

Zutaten für 4 Personen

Für den Strudel

- 1 Pckg. Moin Dinkelstrudelteig
- 800 g Pastinaken
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1/2 Bund Bärlauch
- 3 EL Crème Fraiche
- 2 Eigelbe
- Salz, Pfeffer
- 3 EL flüssige Butter
- Semmelbrösel

Für die Paprikabutter

- 1 gelbe Paprika
- 2 Schalotten in feine Streifen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 1 guter Schuß Noilly Prat (Wermuth)
- 80 ml Hühnerbrühe
- Salz und Pfeffer
- 75 g kalte Butter

Zubereitung

Strudel

1. Die Pastinaken schälen und auf der groben Seite einer Reibe raspeln. Den Bärlauch waschen und in grobe Streifen schneiden.
2. Eine Pfanne erhitzen, das Olivenöl und die Butter dazugeben und die Pastinaken einlegen. Ca. 3- 4 Minuten braten, dabei gelegentlich rühren.
3. Die Pastinaken in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen und nun die Crème Fraiche und das Eigelb untermischen. Wenn die Masse nicht fest genug ist, mit Semmelbröseln etwas andicken.
4. Das Strudelblatt auf einem Küchentuch auslegen. Dünn mit flüssiger Butter und mit den Semmelbröseln bestreuen. Die Pastinakenmasse auf das untere Drittel geben und dabei rechts und links ca. 2 cm frei lassen. Nun die Ränder einschlagen und mit beiden Händen aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Den Strudel mit flüssiger Butter einstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° (Ober- und Unterhitze) ca. 20 Minuten goldgelb und knusprig backen.

Paprikabutter

1. Die Paprika waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in grobe Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen. Die Paprika dazu geben und mitdünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und mit der Hühnerbrühe auffüllen.
2. Die Paprika weich dünsten. Mit einem Pürrierstab pürieren und je nach Geschmack durch ein feines Sieb passieren oder aber so lassen. Die Kalte Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

J. G. Frentus