

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

GEMÜSESTRUDEL

Zutaten (für ca. 4 Port. als Hauptgericht):

180g Kohlrabi, 180g Karotten, 100g Zucchini, 200g Brokkoli, 180g Karfiol, 30g Butter.

Für die Bindung:

20g Karotten, 20g Kohlrabi, 20g Stangensellerie, 20g Karfiol, 20g Lauch, 20g Butter, Salz, Pfeffer, 1/2 l Obers, 2 Eier.

Zubereitung:

Das Gemüse putzen. Kohlrabi, Karotten und Zucchini in feine Stifte schneiden. Brokkoli und Karfiol in kleine Rosen zerteilen.

Die Gemüsesorten einzeln in etwas Salzwasser mit wenig Butter kochen (unterschiedliche Garzeiten beachten). Abkühlen lassen und auf einer Tuchunterlage abtrocknen.

Für die Bindung: Gemüse ebenfalls putzen. Karotten, Kohlrabi, Stangensellerie und Karfiol in feine Scheiben. Lauch in Streifen schneiden.

Den Lauch in Butter schwenken, das restliche Gemüse dazugeben, salzen und pfeffern.

Mit dem Obers aufgießen und einkochen lassen, bis das Obers bindet. Danach kalt stellen.

Masse in den Mixer geben, fein pürieren und mit den Eiern vermischen.

Diese Masse mit dem vorgekochten Gemüse vermengen und abschmecken.

Auf einem Tuch den Strudelteig sehr dünn ausziehen und $\frac{3}{4}$ der Fläche mit ein wenig flüssiger Butter bestreichen. Das Gemüse auf ca. $\frac{1}{4}$ des Strudelteiges verteilen, den Strudel einrollen und auf das Backblech legen. Strudel mit etwas flüssiger Butter bestreichen und ca. 40 min bei 180 Grad goldgelb backen.

In Portionen schneiden und mit Kräutersauce oder Sauce nach Belieben servieren.

KRÄUTERSAUCE:

Zutaten:

60g Schalotten, 1dl heller Kalbsfond, 2dl Obers, 1 dl trockener Weißwein, 20g Butter, 5g Kerbel, 5g Estragon, 5g Zitronenmelisse, Salz, Pfeffer, 2 Essl. geschlagenen Obers.

Zubereitung:

Schalotten fein schneiden und mit dem Kalbsfond zur Hälfte einkochen. Dann wird mit Obers aufgefüllt und reduziert bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Den Weißwein separat reduzieren und dazugeben. Nicht zu lange kochen, da sonst das Obers gerinnt. Die Sauce in den Mixer geben und mit kalten Butterflocken mixen.

Kräuter fein hacken und der Sauce beimengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das geschlagene Obers unterziehen.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das Neubergerhof-Küchenteam!