

ZUTATEN STRUDELFÜLLE:

- 180 g Kohlrabi
- 180 g Karotten
- 100 g Zucchini
- 200 g Brokkoli
- 180 g Karfiol
- 30 g Butter
- 1 Strudelteig

Zur Bindung der Fülle:

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



DAUER:
ca. 60 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
mittel

Gemüsestrudel mit Kräutersauce

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 3/4 der Fläche mit ein wenig flüssiger Butter bestreichen.

Das Gemüse auf ca. 1/4 des Strudelteiges verteilen, den Strudel einrollen und auf das Backblech legen. Strudel mit etwas flüssiger Butter bestreichen und ca. 40 Minuten bei 180° goldgelb backen.

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



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam

ZUTATEN KRÄUTERSAUCE:

- 60 g Schalotten
- 1 ml heller Kalbsfond
- 2 ml Schlagobers
- 1 ml trockener Weißwein
- 20 g Butter
- 5 g Kerbel
- 5 g Estragon
- 5 g Zitronenmelisse
- Salz, Pfeffer
- 2 EL geschlagenen Obers

ZUBEREITUNG KRÄUTERSAUCE:

Schalotten fein schneiden und mit dem Kalbsfond zur Hälfte einkochen.

Dann wird mit Schlagobers 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.



DAUER:
ca. 60 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam