

# Mozzarella-Strudel mit Fenchel-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für den Mozzarella-Strudel:**

1 Rolle Blätterteig	200 g Büffelmozzarella	50 g Pinienkerne
5 Scheiben Parmaschinken	4 Scheiben Weißbrot	1 rote Paprika
1 Ei ( Größe M-L)	50 g Parmesankäse	5 EL Butter
2 Zweige Thymian	1 EL Balsamico dunkel	1 TL Zucker
2 EL Milch	schwarze Meersalzflöcken	Bourbon-Pfeffer
Salz	Pfeffer	

**Für den Fenchelschaum:**

1 Knolle Fenchel	2 Zweige Thymian	200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Ei trennen. Ein Blatt Backpapier auf das Backblech legen und den Blätterteig darauf ausrollen und mit dem Eiweiß gleichmäßig bestreichen. Anschließend die Parmaschinkenscheiben gleichmäßig darauf legen und an den Rändern jeweils einen Zentimeter Platz lassen lassen.

Die Paprika vom Strunk und von den Kernen befreien und in Streifen schneiden. Den Büffelmozzarella in Scheiben schneiden. Die Kruste von den Weißbrotscheiben entfernen und in Würfel schneiden.

Währenddessen etwas Butter in der Pfanne schmelzen lassen und die Paprikastreifen darin schmoren lassen. Mit und schwarzen Meersalzflöcken und einer Prise Zucker abschmecken. In einer separaten Pfanne Butter schmelzen lassen und die Weißbrotwürfel darin goldbraun anbraten.

Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne auf kleiner Hitze rösten und aufpassen das diese nicht anbrennen.

In einer Schüssel, die geschmorten Paprikastreifen, die Mozarellascheiben, die Pinienkerne, die gerösteten Weißbrotscheiben miteinander vermengen. Diese Masse gleichmäßig in der Mitte auf dem vorbereiteten Blätterteig geben. Anschließend den frischen Parmesankäse darauf reiben. Den Blätterteig übereinander lappen, mit den langen Seiten beginnen. Die Blätterteigrolle in den vorgeheizten Backofen geben und 15 Minuten backen. Den Fenchel klein schneiden und mit der Sahne erhitzen. Den Gemüsefond ebenfalls erhitzen. Beides nicht kochen. Anschließend beide Flüssigkeiten zusammen schüttel und mit einem Pürierstab aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Eigelb und die Milch miteinander vermengen und mit Pfeffer würzen. Nach den 15 Minuten Backzeit das Milchgemisch über den Strudel geben und diesen weitere fünf Minuten backen.

Den Mozzarella-Strudel auf einem Teller anrichten, den Fenchelschaum dazugeben und mit dem Thymian und dem Balsamico garnieren und servieren.

Lars Hindersmann am 13. Juli 2015