

Kräuter-Frischkäse-Strudel mit Erbsen-Püree

Für 4 Personen

Für den Strudel:

250 g Weizenmehl Type 550	25 ml Speiseöl	1 Ei etwas Salz
ca. 100 ml kaltes Wasser	3 Zweige Estragon	2 Zweige Zitronenthymian
1/2 Bio-Zitrone	350 g Ricotta	1 TL Honig
Pfeffer	Mehl	60 g Butter

Für den Salat:

2 kg Erbsen in der Schote	1 Schalotte	1 EL Butter
150 ml Gemüsebrühe	50 g Zuckerschoten	Salz
1/2 Bund Estragon	1 Spritzer Zitronensaft	1 EL Olivenöl
Pfeffer	50 g Sahne	

Mehl, Speiseöl, Ei, 1 Prise Salz und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte nicht zu lange gerührt werden, er darf nicht zu warm werden!).

Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 3 Stunden (besser noch über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Strudelfüllung Estragon und Zitronenthymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben.

Ricotta mit Estragon, Zitronenthymian, Zitronenabrieb, Honig, etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben, dünn ausrollen und dann auf ein großes sauberes Geschirrtuch legen. Über die Handrücken möglichst dünn ausziehen. Den ausgezogenen Teig in etwa 15 cm große Quadrate schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen.

Die Teigquadrate mit der flüssigen Butter einstreichen, dabei an jeder Seite einen ca. 2 cm großen Rand lassen.

Auf die unteren Teigviertel jeweils etwas Ricottamasse geben, die Seiten einschlagen und wie eine Roulade aufrollen.

Die kleinen Strudel auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und mit restlicher flüssiger Butter bestreichen.

Die Päckchen ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

In der Zwischenzeit für das Erbsenpüree die Erbsen aus den Schoten lösen, waschen und abtropfen lassen.

Schalotte schälen und fein schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen, die Erbsen zugeben 2 Minuten dünsten, dann Gemüsebrühe angießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Die Zuckerschoten waschen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren, dann herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Estragon abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Die blanchierten Zuckerschoten in feine Streifen schneiden.

Zuckerschoten mit Zitronensaft und Olivenöl mischen. Die Hälfte vom Estragon untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Erbsen mit dem Kartoffelstampfer zu einem groben Püree stampfen. Restlichen

Estragon untermischen und abschmecken.

Die Sahne halbfest aufschlagen und unter das Erbsenpüree heben.

Die Strudelpäckchen mit dem Erbsenpüree anrichten, darauf die marinierten Zuckerschoten geben.

Martin Gehrlein am 08. Juli 2019