

# Spinat-Strudel mit Estragon-Mayonnaise

**Für 4 Personen:**

**Für den Strudel:**

200 g gekochte Kartoffeln	4 EL Olivenöl	400 g Blattspinat
3 EL Butter	2 Eier	Pfeffer
1 TL getrock. Oregano	1 TL Zitronenschale	2 Zweige Estragon
½ Muskatnuss	Salz	2 Blätter Strudelteig (30x40 cm)
1 Eigelb		

**Für die Estragon-Mayonnaise:**

2 Zweige Estragon	1 Eigelb (zimmerwarm)	1 TL körniger Dijonsenf
1 TL Weißweinessig	Salz, Pfeffer	100 ml Traubenkernöl

Die Kartoffeln abziehen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel darin unter Wenden goldgelb rösten.

Kartoffeln in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern.

Etwas Olivenöl und 1 EL Butter in die Pfanne geben, erhitzen und die Butter aufschäumen lassen.

Zunächst etwa Hälfte des Spinats in die Pfanne geben, vorsichtig wenden und zusammenfallen lassen. Nach und nach den restlichen Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Spinat ggf. in ein Sieb geben, abtropfen und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier, 1 Prise Pfeffer, Oregano, Zitronenschale und 1 TL Olivenöl gründlich verquirlen.

Eimix unter die gerösteten Kartoffeln mischen.

Estragon waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Blättchen fein schneiden.

Estragon und Spinat ebenfalls zu den Kartoffeln geben und untermischen. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Übrige Butter schmelzen.

Die Strudelteigblätter auf einer mit einem sauberen Geschirrtuch ausgelegten Arbeitsfläche ausbreiten, mit Butter bestreichen und übereinander legen.

Die Spinatmasse darauf verteilen, dabei rundherum einen breiten Rand frei lassen.

Strudelteig aufrollen, dabei die Seiten zur Mitte über die Füllung klappen. Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Eigelb verquirlen, den Strudel damit dünn bestreichen.

Strudel im heißen Backofen ca. 10 Minuten anbacken. Dann die Backofentemperatur auf 175 Grad Ober- und Inzwischen für die Estragon-Mayonnaise Estragon waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Blättchen fein schneiden.

Eigelb, Senf, Essig, Estragon, Salz, Pfeffer und Öl in einen hohen schmalen Mix-/Rührbecher geben. Zutaten mit einem Stabmixer/Pürierstab zu einer cremigen Sauce mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.

Strudel aus dem Backofen nehmen, vor dem Aufschneiden ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Strudel in Portionsstücke teilen und auf Tellern anrichten. Die Estragon-Mayonnaise dazu servieren.

Kevin von Holt am 28. Februar 2023