

# Strudel vom Rinder-Hack, Feta mit zweierlei Kohlrabi

## Für 4 Personen

3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 Brötchen	100 ml Milch	2 Zweige Majoran
40 g Fetakäse	500 g Rinderhackfleisch	1 Ei
1 TL grober Senf	1/2 TL Harissa	Salz, Pfeffer
1 Pack. Strudelteig	3 EL braune Butter	2 EL Sonnenblumenöl

## Für den Kohlrabi:

1 EL Senfsaat	4 Kohlrabi	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	2 EL Butter	1 TL geriebener Meerrettich
3 EL Rapsöl	1 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Haselnüsse
1/2 Bund Blutampfer		

Für den Kohlrabi Senfsaat in einem Topf mit reichlich Wasser weich kochen, dann abschütten und abtropfen lassen. Den Kohlrabi schälen. Zwei der Kohlrabis in 4 cm dicke Scheiben schneiden und diese rund ausstechen.

Die restlichen beiden Kohlrabis auf der Aufschnitt-Maschine in sehr feine Scheiben schneiden und anschließend in dünne Stifte schneiden. Die Abschnitte, Blätter, Schalen und Strünke vom Kohlrabi entsaften und den Saft anschließend durch ein sehr feines Sieb passieren. Den Saft mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen, würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Das Brötchen in Milch einweichen. Den Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Käse fein würfeln.

Das eingeweichte Brötchen ausdrücken und grob hacken. Das Hackfleisch mit dem Brötchen, dem Ei, dem Majoran, dem Fetakäse und den Schalotten verkneten und mit Senf, Harissa, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend quadratische „Fleischküchle“ flach formen (ca. 6 cm Kantenlänge). Den Strudelteig mit der braunen Butter einpinseln und zusammenklappen. 6 cm breite Streifen schneiden, diese über Kreuz legen und jeweils ein „Fleischküchle“ darin einschlagen. Die Strudelpäckchen in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur mit Sonnenblumenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Auf ein Gitter setzen und im Ofen bei 120 Grad ca. 5-8 Minuten fertig garen.

Die ausgestochenen Kohlrabizylinder mit dem Kohlrabisaft und der Senfsaat einkochen, dann 1 EL Butter untermischen und glasieren. Die Kohlrabistreifen salzen und mit Meerrettich, Rapsöl und Balsamicoessig abschmecken. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und grob hacken. Den Blutampfer waschen und trocken schütteln.

Den Kohlrabisalat auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Den glasierten Kohlrabi, die Haselnüsse und den Blutampfer darauf wild verteilen. Das Strudelpäckchen aufsetzen.

Michael Kempf am 26. Juni 2015