

Kalbsbrät-Strudel mit Senf-Orangen-Joghurt

Für 4 Personen

Für die Füllung:

| | | |
|--|-------------------------|-----------------------|
| ½-1 EL getr. Totentrompeten | 70 g Kochhinterschinken | 40 g Laugenstange |
| 200 g Kalbsbrät | 60 g Sahne | 1 ½ EL Pistazienkerne |
| 1 gestr. EL frisch geschnittene Petersilie | ½ TL Zitronen-Abrieb | Salz, Pfeffer |

Für die Strudel:

| | | |
|-----------------------|------------------------|----------|
| 12 Strudelteigblätter | 2 EL zerlassene Butter | 1 Eigelb |
| 1 EL Sahne | 1-2 EL Öl | |

Für den Salat:

| | | |
|------------------|--------------------|----------------------|
| 300 g Blattsalat | 1 EL Weißweinessig | 2 EL mildes Olivenöl |
| mildes Chilusalz | Zucker | |

Für den Joghurt:

| | | |
|-----------------------------|-------------------|-------------------|
| 150 g griech. Joghurt (10%) | 1-2 TL Dijon-Senf | 1-2 TL süßer Senf |
| ½ TL Orangen-Abrieb | mildes Chilusalz | |

Für die Füllung die Trockenpilze in einem Topf mit Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und abkühlen lassen, dann in ½ cm große Blättchen schneiden.

Den Schinken in ½ cm große Würfel schneiden. Die Laugenstange ebenfalls in ½ cm große Würfel schneiden, in einer Pfanne ohne Fett rundherum rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt verrühren, Pistazien, Trockenpilze, Schinken, Laugenwürfel, Petersilie und Zitronenschale unterrühren, bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Strudel jeweils 1 Strudelblatt auf ein Küchentuch legen und mit zerlassener Butter bestreichen, mit einem zweiten Strudelblatt belegen, ebenfalls mit Butter bestreichen und mit einem dritten Blatt belegen. Ein Viertel der Brätmasse in der Mitte als längliches Rechteck (etwa 6 x 12 cm Größe) auf dem Teig verteilen. Eigelb und Sahne verquirlen und die Strudelteigränder damit bestreichen. Den Strudelteig über der Füllung zusammenklappen, die seitlichen Enden andrücken und bis auf etwa 1 cm abschneiden. Übrige Strudelteigblätter und Füllung auf dieselbe Weise zu 3 weiteren Strudeln verarbeiten.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Strudel darin zuerst auf der Naht bei milder Hitze hellbraun anbraten, dann wenden und auch an den Seiten braten. Die Hitze sollte so mild sein, dass der Strudel in etwa 8 Minuten hell bräunt und dabei durchbäckt.

Den Salat von groben Strünken befreien, gründlich waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke pflücken. Den Salat in eine Schüssel geben und mit Essig und Olivenöl marinieren und mit Chilusalz und 1 Prise Zucker würzen.

Den Joghurt mit den beiden Senfsorten und der Orangenschale glatt verrühren und mit etwas Chilusalz würzen. Zum Servieren die Strudel jeweils schräg halbieren, auf vorgewärmten Tellern anrichten und den Joghurt darum herumträufeln. Den Salat daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 14. Juli 2020