

Lauch-Garnelen-Strudel mit Curry-Champagner-Soße

Für zwei Personen

Für den Strudel:

2 Strudelteigblätter	10 Garnelen	1 Stange Lauch
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Ei (Eigelb)
50 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	Butter
Sesam	Weißer Sesam	Olivensöl
Salz	Pfeffer	

Für den Curryschaum:

100 g weiße Champignons	100 g Fenchel	100 g Knollensellerie
$\frac{1}{2}$ Limette	100 g Butter	200 ml Sahne
200 ml Kokosmilch	50 ml Gemüsefond	50 ml Noilly Prat
50 ml Weißwein	50 ml Champagner	$\frac{1}{2}$ TL gelbe Currypaste
Olivensöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 rotfleischige Süßkartoffel	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Chili-Chicken-Sauce
1 Muskatnuss	Salz	

Für den Strudel:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Garnelen putzen und in Würfel schneiden. Lauch waschen und in schmale Ringe schneiden.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Lauch und Schalotte in ein wenig Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Fond hinzugeben, reduzieren bis Lauch und Schalotte gar sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen mit dem Knoblauch in Olivensöl anbraten. Anschließend ebenfalls mit der Lauchmasse vermengen. Zwei Lagen Teig übereinander legen, damit er nicht reißt.

Teig halbieren und mit Eigelb bestreichen. Lauch-Garnelen-Füllung darauf verteilen. Teig von beiden Seiten einschlagen und die Seiten mit Eigelb bestreichen. Alles fest zum Strudel aufrollen. Strudel auf ein Backblech legen und mit Butter bestreichen. Schwarzen und weißen Sesam drüberstreuen. 10 Minuten im Backofen backen. Strudel aus dem Ofen nehmen und die Seiten abschneiden.

Für den Curryschaum:

Champignons, Fenchel und Knollensellerie waschen, klein schneiden und in Olivensöl anschwitzen. Currypaste zum Gemüse geben. Mit dem Noilly Prat und Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit wegkochen lassen. Ein wenig Champagner zugeben. Fond zugeben und alles köcheln lassen.

Kokosmilch und Sahne dazugeben, kurz aufkochen lassen. Restlichen Champagner zugeben und alles zusammen pürieren und durchpassieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter untermontieren und eventuell Limettenabrieb und Saft dazugeben. Sauce aufschäumen und über den Strudel geben.

Für die Garnitur:

Süßkartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden. Im Wasser ca. 15 Minuten kochen. Kartoffel herausnehmen und mit Butter, Chili Sauce und Abrieb der Muskatnuss in den Mixer geben. Zum Schluss mit Salz abschmecken. Kleine Kugel formen und auf dem Strudel anrichten.

Lauch-Garnelen-Strudel mit Curry-Champagner-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 13. April 2018