

Kohlrabi-Garnelen-Strudel mit Krustentier-Soße

Für zwei Personen

Für den Strudel:

3 Carabineros, (Kopf, Schale)	2 kleine Kohlrabi	2 Schalotten
2 TK-Strudelblätter	1 Ei	150 ml Sahne
50 g Butter	½ Bund Schnittlauch	5 g weißen Sesam
5 g schwarzen Sesam	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Lauch
50 g Fenchel	1 Tomate	50 g Schalotten
1 Limette	200 ml Sahne, 33%	2 cl Cognac
15 cl Weißwein	1 EL Tomatenmark	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Strudel:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kohlrabi schälen und in 2 mm dicke Stifte schneiden. Schalotten abziehen und in fein Würfeln. Beides in einer hohen Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Sahne auffüllen und Kohlrabi darin garen lassen. Sahne sollte fast vollständig reduziert sein. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Ringe schneiden und zum Kohlrabi geben. Zum Auskühlen, Kohlrabi auf ein Blech geben.

Carabineros auslösen und den Darm entfernen. Kopf und restliche Karkassen für die Sauce beiseitelegen. Schwanzfleisch an der Unterseite ein wenig einschneiden damit man sie nachher gerade in den Strudel legen kann. Restliche Butter zerlassen und Strudelblätter damit bestreichen und übereinanderlegen. Kohlrabistifte auflegen. Geschälte Carabineros mittig auflegen. Strudelteig von den Seiten her einschlagen und die umgeklappten Ränder mit Eigelb bestreichen. Dann fest einrollen, mit Butter bestreichen, mit Sesam bestreuen und 15 Minuten backen.

Für die Sauce:

Köpfe und Schalen der Carabineros etwas zerkleinern und in Olivenöl anbraten. Gemüse waschen, bei Bedarf schälen, und in feine Streifen schneiden. Zu den Karkassen geben und ebenfalls anschwitzen. Tomate waschen, vierteln und in den Topf geben. Alles mit Tomatenmark tomatisieren und kurz anrösten. Durchrühren und mit Cognac und Weißwein ablöschen. Mit Sahne auffüllen und 15 Minuten köcheln lassen.

Limette auspressen. Sauce durch ein Sieb passieren und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nelson Müller am 28. Oktober 2022