

Lauch-Strudel mit Papaya-Soße und Tomaten-Ingwer-Salat

Für 2 Personen

Strudel:

1 Blatt Strudelteig	2 kleinere Topinambur	150 g Pastinaken
2 Stangen Lauch	2 EL Semmelbrösel	2 EL Frischkäse
1 Eigelb	50 g Butter	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Papaya-Soße:

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	1 Papaya
0.5 Zitrone	50 ml Weißwein	50 ml Gemüsefond
30 ml Schlagsahne	2 TL Tomatenmark	1 EL Butter
Zucker	Salz	Pfeffer

Lauchschaum:

Lauch	0.5 unbehandelte Zitrone	30 ml Noilly Prat
250 ml Gemüsefond	50 ml Schlagsahne	1 EL Butter
Cayenne-Pfeffer	Salz	

Salat:

4 Strauchtomaten	0.5 rote Zwiebel	1 Stück Ingwer
1 EL Puderzucker	3 EL Weißwein-Essig	1 TL Koriandersamen
Salz	Pfeffer	Papaya
2 EL Olivenöl	1 Schale Shiso-Kresse	

Strudel:

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Topinambur und Pastinake waschen, schälen, in 0,5 cm große Würfel schneiden und in etwas Salzwasser 5-8 Minuten vorgaren. Lauch putzen, längs aufschneiden und gründlich waschen.

Die grünen Teile von den weißen trennen und für den Schaum beiseitelegen. Die weißen Lauchstücke in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in heißer Butter anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, den Frischkäse und das Ei unterrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Topinambur und Pastinake abgießen und unter die Lauchfüllung mischen.

Butter schmelzen. Das Strudelblatt einmal halbieren. Eine Hälfte mit Butter bestreichen und das zweite Blatt darüberlegen.

Erneut mit Butter bestreichen und mit den Semmelbröseln bestreuen. Die Lauchmasse gleichmäßig im unteren Drittel auf dem Strudelblatt verteilen. Die Seiten einschlagen und aufrollen. Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Oberfläche mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Papaya-Soße:

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und würfeln. Die Papaya schälen, entkernen und die Hälften würfeln. Etwa ein Viertel der Würfel für den Salat beiseitelegen. Die vorbereiteten Zutaten in einem Topf in der Butter 2-3 Minuten anschwitzen.

Das Tomatenmark hinzufügen. Den Weißwein angießen und um die Hälfte einkochen lassen. Den Gemüsefond und die Sahne dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer, Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft würzen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen. Fein pürieren und abschmecken.

Lauchschaum:

Die grünen Lauchteile sehr klein schneiden oder hacken. In einem Topf in der heißen Butter anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und den Gemüsefond angießen. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Cayenne und abgeriebener Zitronenschale würzen. In einem Standmixer mit der Sahne

pürieren. In den Topf zurückgeben und beiseitestellen.

Salat:

Die Tomaten waschen, den Stielansatz herausschneiden und die Haut einritzen. Die Tomaten einige Sekunden in kochendem Wasser garen, bis die Haut aufplatzt. In Eiswasser abschrecken, Haut abziehen und das Fruchtfleisch vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Den Koriander im Mörser zerstoßen. Den Ingwer schälen und grob raspeln.

Den Puderzucker in einem Topf karamellisieren, Zwiebeln, Ingwer und Koriander darin 1-2 Minuten anschwitzen. Vom Herd nehmen und den Essig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten und die übrigen Papaya-Würfel in eine Schüssel geben und mit dem Sud und dem Olivenöl marinieren. Die Shiso-Kresse abschneiden und unter den Salat heben.

Anrichten:

Den Strudel in Stücke schneiden. Die Soße erhitzen, auf Tellern verteilen und den Strudel daraufsetzen. Den Tomatensalat dazu anrichten. Den Lauchschaum mit einem Stabmixer aufschäumen und mit dem Strudel servieren.

Johann Lafer am 11. Januar 2020