

Spitzkohl-Strudel mit Pilz-Soße

Für 4 Personen

Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl Type 550	2 EL Speiseöl	1 Ei
1 Prise Salz	2 Tropfen Essig	80 g flüssige Butter

Für das Kraut:

2 Schalotten	300 g Spitzkohl	100 g Pilze
1 EL Butter	200 ml Gemüsebrühe	1 TL Bio-Gemüsebrühe
125 g Sahne	1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren, zerdrückt
Salz, Pfeffer		

Für die Sauce:

1 Zwiebel	40 g geräucherter Bauchspeck	100 g Champignons
1 EL Butter	1 EL Mehl	200 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für den Strudelteig:

Mehl, 1 EL Öl, 100 ml kaltes Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig schlagen. Der Teig sollte gut durchgeknetet und ab und zu geworfen werden. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für das Kraut:

Schalotten schälen und fein schneiden. Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und den Kohl fein schneiden. Pilze putzen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin anbraten. Pilze zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Brühe ablöschen, Spitzkohl, Gemüsebrühenpulver, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit restlos verdampft ist. Evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen.

Für den Strudel:

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben und auf ein Küchentuch setzen. Die Hände ebenfalls bemehlen und den Teig noch einmal durchkneten. Ausrollen und dann ausziehen. Mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und von der Mitte aus nach außen sehr dünn ziehen, bis er fast durchsichtig ist. (Risse und Löcher ausbessern.) Dicke Teigränder abschneiden. Den ausgezogenen Teig mit flüssiger Butter einpinseln und darauf das gegarte, lauwarmer Kraut geben. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Für die Sauce:

Die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln, Pilze putzen und hacken. In einem Topf mit 1 EL Butter Speck, Zwiebel und Pilze anbraten, mit Mehl bestäuben. Fleischbrühe zufügen und alles ca. 6 Minuten einköcheln lassen. Mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Sauce mischen. Strudel aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen und anschließend in Scheiben schneiden. Mit Sauce auf Tellern anrichten.

Vincent Klink am 19. September 2013