

Kichererbsen-Bratwurst-Strudel mit Avocado-Minze-Salat

Für zwei Personen

Für den Strudel:

2 Blätter Strudelteig	400 g Kichererbsen, Dose	400 g grobe Kalbsbratwurst
1 Stange Lauch	2 weiße Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
3 Eier, Eigelb	100 g Butter	2 Zweige glatte Petersilie
Chili	Salz	Pfeffer

Für den Avocado-Salat:

1 Avocado	1 rote Zwiebel	3 Zweige Minze
3 Zweige Koriander	2 EL geröstetes Sesamöl	2 EL weißer Balsamico

Für die Garnitur:

150 g Crème-fraîche	1 Limette, Abrieb	Salz
---------------------	-------------------	------

Für den Strudel:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Bratwurstmasse aus dem Darm drücken. Den Lauch der Länge nach aufschneiden, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin farblos anschwitzen. Lauch zugeben, kurz darin schwenken und alles mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Die Kichererbsen in einem Sieb abspülen, abtropfen lassen und zusammen mit dem Brät in eine Schüssel geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, hacken und zur Masse geben.

Zwiebel, Knoblauch und Lauch unter die Masse rühren und nochmals würzen. Mit einem Stabmixer die Masse grob mixen. Eigelbe unter die Masse heben.

Übrige Butter in einem Topf schmelzen und die erste Lage Strudelteig auf einem mit Backpapier belegten Backblech auslegen. Den Teig mit flüssiger Butter bestreichen. Die zweite Lage darauflegen und die Strudel-Masse mittig darauf verteilen. Zu einem Strudel aufrollen und mit 2 EL flüssiger Butter bestreichen.

Den Strudel im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und vor dem Anrichten in Scheiben schneiden.

Für den Avocado-Salat:

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und grob würfeln. Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und hacken. Sesamöl und Balsamico in einer Schüssel cremig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Avocado, Zwiebel und Kräuter zugeben und gut vermengen.

Für die Garnitur:

Die Crème fraîche mit Limettenabrieb verrühren. Limette halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Unterrühren und mit Salz abschmecken.

Den Kichererbsen-Bratwurst-Strudel mit Avocado-Minze-Salat auf Tellern anrichten, mit dem Dip garnieren und servieren.

Johann Lafer am 02. März 2018