

Spargel-Kartoffel-Strudel

mit Senfsauce
Lecker

H MAGAZIN



ZUBEREITUNG

Die Kartoffel nach Wunsch schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in einen Topf geben. Kartoffeln mit kaltem Wasser bedecken, salzen und auf dem Herd bei mittlerer Temperatur mit geschlossenem Deckel bissfest kochen. Das dauert etwa 15 Minuten. Danach durch einen Seiher abgießen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In der Zwischenzeit den Spargel vom Kopf abwärts mit einem Sparschäler schälen, das holzige Ende abschneiden und die Stange in 2 cm lange Stücke schneiden. Erbsen durch den Seiher abgießen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Knoblauchzehen abziehen und pressen. Parmesan reiben. Die beiden Eier für die Sauce aufschlagen und trennen.

Frischkäse in eine Schüssel geben. Gepressten Knoblauch, Parmesan, ganzes Ei sowie beide Eiweiß, Salz, Pfeffer und Senf ebenfalls in die Schüssel geben und alles verrühren. Spargelstücke, Kartoffelwürfel, Schnittlauch und Erbsen unterheben. In einem kleinen Topf 80 g Butter schmelzen.

Je 2 Filoteigblätter übereinanderlegen und dabei mit Butter einpinseln. Am unteren Ende ein Viertel der Füllung platzieren und an beiden Seiten einen Rand frei lassen. Den Spargelstrudel aufrollen und währenddessen die Ränder in den Strudel falten. Den gerollten Strudel auf das vorbereitete Backblech legen, mit Butter einstreichen sowie mit schwarzem Sesam bestreuen. Das drei Mal wiederholen und die Strudel 30 bis 35 Minuten goldbraun backen.

Während der Strudel im Backofen gart, die Senfsauce zubereiten. Dafür im vorher genutzten, kleinen Topf 150 g Butter schmelzen. In einem hohen Rührgefäß Eigelbe, Weißweinessig, körnigen Senf und Joghurt vermengen und mit Salz sowie Pfeffer würzig abschmecken. Die geschmolzene Butter mit einem Pürierstab löffelweise in die Ei-Mischung mixen, bis eine cremige Sauce entstanden ist.

Zum Servieren den Spargelstrudel in Portionen schneiden und mit Sauce begießen. Dazu passt ein frischer Salat.

ZUTATEN

für 4 Personen:

Für den Strudel:

- 8 Blätter Filoteig
- 500 g Spargel
- 400 g Kartoffeln
- 150 g Erbsen aus der Dose
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Frischkäse
- 60 g Parmesan
- 1 Ei
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 TL Dijonsenf
- 80 g Butter
- schwarze Sesamsaat

Für die Senfsauce:

- 2 Eier
- 2 TL Weißweinessig
- 2 TL körniger Senf
- 150 g Joghurt
- 150 g Butter
- Salz
- schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroßer Topf, Seiher, mittelgroße Schüssel, kleiner Topf, Backpinsel, Knoblauchpresse, Feinreibe, hohes Rührgefäß, Pürierstab