

Kartoffel-Blutwurststrudel auf Lauchschaum

Rezept vom Landgasthof „Zur Eisenbahn“

Strudelteig

Zutaten:

300 g Mehl
1 Prise Salz
ca. 140 ml Mineralwasser
ca. 50 g Butter
1 EL zerlassene Butter

Zubereitung:

In der Mehlmulde alle Zutaten zu einem elastischen Teig verarbeiten. Diesen zu einer Kugel formen und in Glassichtfolie mind. 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Anschließend den Strudelteig auf einem bemehlten Tuch über den Handrücken ausziehen.

Füllung

Zutaten:

4-5 große Kartoffeln (Vorwiegend festkochend oder mehlig)
etwas Rapsöl
500 g Blutwurst
30 g Butter
20 g Mehl
130 ml Milch
100 ml Brühe
50 g Butter
1 EL Paniermehl
Majoran
2 Eigelb
etwas Sahne

Zubereitung:

Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. In der erhitzten Pfanne etwas Rapsöl geben und die rohen Kartoffelscheiben gar rösten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butter im Topf zerlassen mit Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren Brühe und Milch hinzugeben und köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verloren geht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Strudelteig mit zerlassener Butter vorsichtig Einpinseln. Die Kartoffeln und klein geschnittene Blutwurst am unteren Teigrand auftragen und bis auf fast zwei Drittel gleichmäßig verteilen.

Die Sauce darüber geben sowie den fein geschnittenen Majoran. Die Außenseiten zusammenfalten und mit Hilfe des untergelegtem Tuches zu einem Strudel aufrollen. Auf einem Backblech platzieren und mit Eigelb und etwas Sahne einpinseln. Obenauf etwas Paniermehl verteilen. In den vorgeheizten Backofen bei ca.180 C ca. 20 Minuten backen.

Lauchschaum

Zutaten:

Lauch (aber nur das Grüne)
50 g Butter
2 EL Mehl

Zubereitung:

Das grüne vom Lauch blanchieren und fein hacken. Butter im Topf zerlassen mit Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren Brühe, Milch und Sahne hinzugeben und köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verloren geht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In die helle Sauce den feingeschnittenen Lauch zufügen aufkochen und Pürieren.

Garnitur

Zutaten:

1 Apfel, fein gewürfelt
50 g Butter
1 EL Zucker

Zubereitung:

Im erhitztem Töpfchen Zucker hell karamellisieren Apfelwürfel und Butter zugeben. Dieses auf dem Strudel platzieren.