



## Gemüsestrudel auf Pilz-Kräuterbett

Rezept von Armin Roßmeier

### Gemüsestrudel

#### **Zutaten (für vier Portionen)**

200 g Strudelteig (Kühlregal/Tiefkühlware)

- 3 EL Olivenöl
- 100 g Karotten, in Streichholzstäbchen geschnitten
- 100 g Kohlrabi, in Streichholzstäbchen geschnitten
- 100 g Sellerie, in Streichholzstäbchen geschnitten
- 80 g Zwiebelstreifen
- 4 EL Gemüsebrühe
- 6 Salbeiblätter, in Streifen
- Salz, Pfeffer
- 150 g Blattspinat, blanchiert

#### *Für die Streichmasse*

- 120 g Frischkäse (Knoblauch)
- 3 EL Sauerrahm
- 3 EL Milch
- 3 EL Kartoffelflocken
- Salz, Pfeffer

#### *Zum Einrollen*

- 2 EL Butter
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 Eigelb
- 2 EL Milch

#### **Zubereitung (circa 25 Minuten ohne Backzeit)**

Öl erhitzen, Karotten-, Kohlrabi-, Selleriestäbchen sowie die Zwiebelstreifen bissfest angehen lassen, Gemüsebrühe zugeben, kurze Zeit (am besten abgedeckt) dämpfen, leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken, gut abkühlen lassen und die Salbeistreifen dazugeben.

Alle Zutaten der Streichmasse gut miteinander verrühren, dezent mit Salz und Pfeffer würzen.

Strudelblatt auf ein Küchentuch legen, dünn die Masse aufstreichen, ein zweites Blatt darauflegen, die Spinatblätter darauf verteilen, die Gemüsestäbchen der Länge nach von rechts nach links verteilen, die restliche Masse gleichmäßig auftragen und den Strudel aufrollen.

Ein Strudelblatt mit flüssiger Butter bepinseln, mit Semmelbröseln bestreuen, ein weiteres Blatt darauflegen, ebenfalls mit flüssiger Butter abpinseln, den Strudel erneut einrollen.

Eigelb mit Milch verrühren, den Strudel damit einstreichen, oben mehrmals mit der Gabel einstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad circa 25 bis 30 Minuten goldgelb backen.

## **Pilz-Kräuterragout**

### **Zutaten (für vier Portionen)**

200 g Champignons  
200 g Egerlinge  
150 g Austernpilze, in Streifen  
3 EL Olivenöl  
80 g Schalottenwürfel  
2 EL Mehl, gehäuft  
150 ml Gemüsebrühe  
100 ml Kochsahne  
1 EL Schnittlauchröllchen  
1 EL Blattpetersilie, gehackt  
2 Msp. Steinpilzpulver  
1 Msp. Kurkumapulver  
2 EL Sauerrahm  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung (circa 25 Minuten)**

Champignons und Egerlinge mit Küchenkrepp säubern, halbieren und in Scheibchen schneiden. Austernpilze ebenfalls säubern und in Streifen schneiden. Öl erhitzen, Schalotten zugeben, glasig angehen lassen, Pilze zufügen und ebenfalls angehen lassen. Das Ganze mit Mehl stäuben, verrühren, mit der Brühe und Kochsahne aufgießen. Unter Rühren erhitzen, circa zwei bis drei Minuten köcheln lassen.

Kräuter, Steinpilzpulver und Kurkuma unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss den Sauerrahm einrühren. Den Gemüsestrudel auf dem Pilz-Kräuterragout servieren.