

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Oktober 2026 ▪**
Tagesmotto „Kartoffeln“ mit Zora Klipp



Karin Schmeck

Kartoffel-Pilz-Strudel mit Basilikumsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

100 g Serrano-Schinken in Scheiben
 500 g mehligkochende Kartoffeln
 200 g Kräuterseitlinge
 1 rote Zwiebel
 1 Ei
 2 EL Crème fraîche
 2 EL Rapsöl
 20 g Steinpilzpulver
 1 Bund Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weichkochen. Dann abgießen, ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Serrano Schinken klein schneiden. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Pilze putzen und ebenfalls würfeln. Petersilie fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Pilze und Steinpilzpulver glasig anschwitzen.

Kartoffeln mit der Zwiebel-Pilz-Mischung in eine Schüssel geben, dann Serrano Schinken, Ei, Crème fraîche, Petersilie, Salz und Pfeffer zugeben und alles gut vermengen.

Für den Strudel:

1 Packung Strudelteig
 1 Ei
 Butter, zum Bestreichen

Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Teigblätter einzeln entnehmen, auf ein feuchtes Küchentuch legen, mit flüssiger Butter bestreichen, eine zweite Platte drauflegen und wieder mit Butter bestreichen. Ein Drittel der Füllung darauf geben und mithilfe eines Tuches aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ei einstreichen. Im heißen Ofen goldbraun backen.

Für das Basilikumpesto:

1 Knoblauchzehe
 80 g Parmesan
 30 g Pinienkerne
 150 g Olivenöl
 1 Bund Basilikum
 3-4 Zweige Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen, Parmesan reiben. Knoblauch, Parmesan, Pinienkerne, Olivenöl, Basilikum, Petersilie und Salz in einem Mixer zu einem Pesto verarbeiten.

Für die Basilikumsauce:

1 kleine rote Zwiebel
 250 ml Sahne
 50 g Basilikumpesto, von oben
 50 ml Weißwein
 1 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehe und fein würfeln. In Öl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Dann Sahne hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Pesto einrühren und die Sauce mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.