

## **Leons Maronenstrudel mit buntem Wurzelgemüse und Pfeffersoße**

**Für 2 Portionen**

### **Zutaten Wurzelgemüse**

- 1 EL Olivenöl
- 2 Karotten
- 2 lila Karotten
- 2 Petersilienwurzeln
- je 3 Stiele Petersilie
- Eine Handvoll Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 50 ml Gemüsefond
- Salz & Pfeffer

### **Zutaten Strudel**

- 5 Lagen Strudelteig (Filoteig)
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g braune Champignons
- 200 g Maronen (geschält & vorgekocht)
- 2 EL Sojasoße
- 1/2 EL Honig
- 100 g Babyspinat
- evt. etwas Wasser und Eiweiß
- 1 Eigelb
- 2 EL Mandelblättchen
- Salz & Pfeffer

### **Zutaten Soße**

- 1 EL Puderzucker
- 1 Schalotte
- 200 g Sahne
- 1 EL rosa Pfefferkörner
- 1 TL Gemüsebrühe (Pulver)
- 1 TL Paprikapulver

### **Zubereitung Wurzelgemüse**

Zuerst das Gemüse schälen, dann längs vierteln und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne 5-6 Minuten anbraten, dann den Gemüsefond angießen und alles weiter dünsten. Kräuter von Stielen befreien und klein hacken. Mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Zubereitung Strudel**

Für den Strudel Schalotten und Knoblauch hacken, Pilze putzen und vierteln, Maronen grob kleinschneiden. Schalotten und Knoblauch in etwas Öl in einer großen Pfanne glasig werden lassen. Pilze mit dazu, dann die gehackten Maronen, Sojasoße und Honig. Spinat oben drauf und mit Deckel circa fünf Minuten dünsten. Anschließend die Masse in ein Sieb geben, den Sud auffangen.

Strudelteig auslegen, die abgetropfte Masse darauf verteilen und fest einrollen (mit Wasser oder Eiweiß einstreichen, damit der Teig aneinanderhaftet). Den Strudel obendrauf mit Eigelb einstreichen, Mandelblättchen drauf verteilen und bei 200 °C 20 Minuten backen, bis er eine goldgelbe Farbe hat.

### **Zubereitung Soße**

Währenddessen für die Soße die Schalotte hacken, Puderzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, dann die Schalotte mit rein und vermischen. Sud der Füllung angießen, Sahne dazu und alles aufkochen. Brühe, Paprikapulver und rosa Pfeffer dazu, alles ein paar Minuten köcheln lassen und zum Strudel und Gemüse servieren.

**Guten Appetit und eine schöne Weihnachtszeit!**