



Kohlrabi-Strudel mit Kohlrabi-Zabaione

Zutaten (für vier Portionen)

Teig:

250 g Weizenmehl
3 EL Rapsöl
100 ml warmes Wasser
50 g zerlassene Butter zum Bestreichen
Salz

Füllung:

2 weiße Kohlrabi
3 Kartoffeln, geschält, gewürfelt
1 rote Zwiebel
100 g Bergkäse
Muskatnuss, Muskatblüte (Macis)

Zabaione:

Abschnitte, Schale und Blätter der Kohlrabi
100 ml Apfelsaft
4 Eigelbe
Kümmel

Zubereitung (circa 45 Minuten ohne Gar- und Ruhezeiten)

Aus gesiebttem Mehl, Wasser, Öl und Salz einen gut dehnbaren Teig herstellen. Hierzu eignet sich eine Küchenmaschine. Im Handel ist auch fertig ausgerollter Strudelteig erhältlich. Den Teig mit Öl einreiben, in Backpapier einwickeln und eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur entspannen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung herstellen: Kartoffeln, rote Zwiebeln und Kohlrabi schälen, würfeln, mit etwas Salz, Muskatblüte und -nuss garkochen und das Wasser abgießen. Zurück auf die heiße Platte stellen, damit das restliche Kochwasser verdampft. Zum Schluss fein geschnittenes Kohlrabigrün zugeben sowie geriebenen Bergkäse. Alles grob zerstampfen.

Den Teig mit einem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen (wenn er etwas dicker bleibt, wird der Strudel trotzdem schmecken). Auf ein sauberes Geschirrtuch legen und mit Butter beträufeln. Die Füllung auf dem Teig verteilen und mithilfe des Geschirrtuchs vorsichtig einrollen, dann auf ein Backblech mit Backpapier umbetten, Ansatz nach unten. Strudel mit Butter einpinseln. Bei 200 Grad Celsius etwa 20 bis 30 Minuten backen, bis er goldgelb ist.

Für die Zabaione zunächst die Abschnitte und Blätter zusammen mit dem Apfelsaft, etwas Salz (und nach Belieben ein wenig Wasser) im Standmixer pürieren, danach durch ein feines Sieb geben. So erhält man den Saft des Kohlrabis. Nun in einer Metallschüssel über einem Wasserbad vier Eigelbe mit diesem Saft aufschlagen.

Strudel nach dem Backen kurz ruhen lassen, dann vorsichtig in dicke Scheiben schneiden – ein Elektromesser vereinfacht dies – zusammen mit der Zabaione servieren und noch etwas frisches Kohlrabigrün darüber geben.

Nährwerte pro Portion:

689 kcal – 39 g Fett – 22 g Eiweiß – 63 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.