

Frühlings-Gemüsestrudel

Zutaten für 8 Personen:

800 g Blätterteig
700 g Kartoffeln mehligkochend
300 g gehackter Bärlauch
500 g Karotten
200 g gehackte Frühlingszwiebeln
etwas Öl
2 Eier
1 Eigelb
2 EL zerlassene Butter
Salz, Pfeffer

Pilzsauce:

400 g frische Kräuterseitlinge (oder ersatzweise andere frische Pilze)
2,5 dl Rahm
0,5 dl Whisky
2 EL Butter
2 TL Mehl
Salz, Pfeffer
Maggikraut (Liebstöckel)

Zubereitung:

Die Kartoffel schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen und durch die Presse drücken. Mit den Eiern vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Karotten schälen, in Salzwasser weich kochen, herausheben, abschrecken, trocken tupfen und der Länge nach vierteln.

Die Frühlingszwiebeln in Öl kurz anrösten, den gehackten Bärlauch zufügen und kurz durchschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen und der Kartoffelmasse zufügen.

Den Blätterteig auslegen, mit Butter bestreichen und die Hälfte der Teigfläche mit der Kartoffelmasse füllen.

Die Karottenstücke in die Masse drücken, den Teig locker über die Fülle einrollen und mit Eigelb bestreichen.

Die Teigrolle im vorgeheizten Rohr bei 180° C ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Für die Sauce in einer heißen Pfanne Butter erhitzen, die grob geschnittenen Pilze hinzufügen und andünsten.

Mit dem Whisky ablöschen, mit Salz würzen und kurz einkochen lassen.

Mit dem Mehl stäuben und mit den Rahm aufgiessen.

Nochmals kurz aufkochen lassen, mit Maggikraut parfümieren und mit dem Frühlingsstrudel servieren.

