

Spargelstrudel



Ein Rezept von Wolfgang Pillgrab, Gasthof Pillgrab.



Spargelstrudel © Niederösterreichische Wirtshauskultur

Infos

Frühlingsgericht

 01:15 h  Mittel

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

- Rohr auf 200 Grad vorheizen.
- Damit der Spargel im Strudel nicht zu viel Wasser lässt, wird er im Vorfeld im gesalzenen Wasser gekocht und kalt abgeschreckt.
- Anschließend die gekochten Erdäpfel kleinwürfelig schneiden.
- Für die Füllung: geschnittenes Toastbrot, Dotter, Sauerrahm und leicht angewärmte Milch vermischen.

Zutaten

- 1 Rolle Strudelteig
- 150 g Toastbrot
- 1/8 l Milch
- 2 EL Sauerrahm
- 2 Eier
- 3–4 Stk. speckige Erdäpfel (gekocht)
- 1 Zitrone
- Ca. 200 g Spargel

- Erdäpfel und fein geschnittene Kräuter unterheben.
 - Mit Salz, Zitronenzeste und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Um die Säure auszugleichen kann man einen Teelöffel Honig unterrühren.
 - Abschließend Eiweiß aufschlagen und ebenfalls vorsichtig unter die Masse heben.
 - Den Strudelteig auffalten und mit den Spargelspitzen belegen. Es kommt so viel Füllung auf den Spargel bis er bedeckt ist.
 - Die Ränder mit Eigelb bestreichen, Seiten einklappen und rollen.
 - Je nach Farbgeschmack den fertigen Strudel mit Eigelb bestreichen und bei 180° Grad 40–50 Minuten im Rohr backen.
 - Angerichtet wird der fertige Spargelstrudel mit Bärlauch-Topfen und etwas Schnittlauch.
 - Hierfür Bärlauch-Pesto mit Topfen, Salz und Zucker verrühren.
- Gartenkräuter (z. B. Petersilie, Thymian, Schnittlauch, Oregano)

Zutaten für 4 Portionen

Eine Videoanleitung zum Rezept finden Sie hier.

Profi-Tipp

Natürlich passt auch ein einfacher Kräuterdip – bestehend aus Sauerrahm, Joghurt, frischen Kräutern nach Belieben und Knoblauch.