



Chicorée-Schinken-Strudel

Als Gemüse zubereitet verliert der Chicorée viel von seiner Bitterkeit und harmoniert sehr gut mit Schinken und Käse. Zusammen gibt das eine gute Füllung für einen Strudel, der an einer leichten Senfsauce angerichtet, ausgezeichnet schmeckt.

Die Zubereitung ist soweit einfach. Fragil zu handhaben ist jedoch gekaufter Strudelteig, der oft etwas trocken und brüchig ist. Zur Abhilfe kann man ihn mit ganz wenig Wasser besprühen, doch wird er zu feucht, wird er klebrig und zu weich. Das Zuschneiden geht am besten mit einem Teigrad, mit dem Messer geschnitten, reißt er gerne ein. Eine gute Hilfe beim Einrollen kann auch eine Haushaltfolie sein, auf der man den Teig auslegt. Oft sind zwei Lagen Teig zusammen verpackt, diese am besten gemeinsam verarbeiten.

Zutaten (2-3 Strudel)

160g	Chicorée
4cl	Noilly Prat
60g	Schinkenwürfel
30g	Weichkäse, z.B. Brie
1	Eigelb
	Salz und Pfeffer
30g	Tafelbutter
1	Strudelteig 20x40cm (2-lagig)
30g	Tafelbutter

Sauce:

5cl	Gemüsebouillon
2Tl	Dijon-Senf
1/4Tl	Kurkuma
20g	Sauerrahm
1-2	Prisen Zucker

Zubereitung

Chicorée langs halbiern und den Strunk herausschneiden. Chicorée zu 1cm breiten Scheiben schneiden. Schinken und Weichkäse klein würfeln (ca. 5mm).

Chicorée in Tafelbutter 5 Minuten dünsten, Noilly Prat dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Langsam einkochen lassen bis der Noilly Prat ganz verdampft ist (ca. 20 Minuten), dabei ab und zu umrühren. Auskühlen lassen und mit dem Schinken, Käse und Eigelb vermischen

Tafelbutter schmelzen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Strudelteig auslegen (siehe Einleitung). Füllung zu einer ca. 3cm dicken "Wurst" auf den Teig legen, dabei 2cm Rand seitlich und zum oberen Teigende freilassen. Ränder und freie Fläche mit Butter einpinseln. Seitliche Ränder über die Füllung klappen und den Strudel einrollen. Der Strudel sollte ringsum mit 2 resp. 4 Schichten Teig eingepackt sein (siehe Einleitung). Strudel auf der Aussenseite mit Butter einpinseln und auf ein eingebuttertes Backblech legen.

In der Mitte des Ofens ca. 20 Minuten backen.

Sauce Bouillon aufkochen und den Senf mit dem Schwingbesen einrühren. Sauerrahm und Kurkuma einrühren und die Sauce zur Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss mit Zucker abschmecken.

Kurkuma verleiht der Sauce vor allem eine kräftigere Farbe.











