Linsenstrudel mit Belugalinsen

Ein witziges Rezept und sehr fein dazu. Abgeguckt hab ich es bei lamiacucina. Es ist ein bischen aufwendig und erfordert auch Geschick beim Ausziehen des Strudelteiges. Dem einfachen Teigrezept wird wenig Essig zugeben, das macht ihn dehnfähiger, zudem habe ich italienisches Manitoba-Mehl verwendet, das ist sehr kleberstark. Ich weiss nicht wie es mit herkommlichem Weissmehl herausgekommen wäre, jedenfalls liess sich der eher weiche Teig ganz fein, schon fast foliendünn, ausziehen, ohne zu reissen.

Die Füllung aus Belugalinsen darf mit reichlich schwarzem Pfeffer gewürzt werden, denn diese sind richtiggehende Gewürzfresser. Dazu kommen Schalotten, Knoblauch, Stangesellerie und etwas Prezzemolo. Damit die Füllung zusammenhält, sind ein mit Crème fraiche vermischtes Ei und etwas Semmelbösel verantwortlich.

Zutaten (3 Portionen)

```
Strudelteig:
100g Manitobamehl
1El  Olivenöl
40g  Wasser
1    Eigelb mit wenig Eiweiss
1Tl  Essig
     je 1 Prise Salz und Zucker

Füllung:
100g Belugalinsen
1    Knoblauchzehe
1    Schalotte
1    Stengel Stangensellerie
1/4  von einem alten Weggli
50g  Crème fraiche
```

1Tl	Dijonsenf
1	Ei
1dl	Weisswein
1dl	Gemüsebouillon
2	Lorbeerblätter
1	handvoll Prezzemolo
30g	Butter
	Olivenöl
20g	flüssige Butter

Zubereitung

Strudelteig:
Alle Zutaten vermischen und tüchtig kneten. Ich habe den Teig 15 Minuten mit der Maschine geknetet. Es sollte ein weicher Teig mit glatter, kaum klebriger Oberfläche entstehen. Durch das intensive Kneten baut sich eine robuste Kleberstruktur auf, die den Teig rissfester macht.

Teig zu einer Kugel formen, ringsum mit Olivenöl benetzen, in Haushaltfolie einwickeln und 2 Stunden bei Raumttemperatur ruhen lassen.

Füllung:
Belugalinsen nach Packungsangabe garen. Ich habe sie unter kaltem Wasser abgespült und mit der dreifachen Menge ungesalzenem Wasser aufgekocht und 20 Minuten köcheln lassen. Abgiessen und auskühlen lassen.

Knoblauch und Schalotte fein würfeln und in Bratbutter ca. 3 Minuten dünsten ohne dass sie Farbe annehmen.

Stangensellerie fein würfeln. Prezzemolo hacken. Beides zugeben und weitere 3 Minuten dünsten.

Mit Weisswein und Gemüsebouillon ablöschen, Belugalinsen und Lorbeerblätter zugeben und kräftig pfeffern. 20 Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit sollte fast ganz eingekocht sein. Rest der Flüssigkeit abgiessen und auskühlen lassen.

Weggli durch die Käseraffel reiben und unter die ausgekülten Linsen mischen. 30g Butter schmelzen und untermischen.

Ei und Crème fraiche miteinander verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Linsen vermischen und ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.

Strudel formen:
Ein Küchentuch auslegen und reichlich bemehlen. Teig mit dem Wallholz dünn ausrollen. Anschliessend den Teig von Hand möglichst dünn ausziehen. Man sollte fast die Zeitung durch den Teig hindurch lesen können ;-). Dicke Teigränder wegschneiden.

Die Teigbahn sollte so lang sein, dass der Strudel 2 1/2 bis 3 mal eingerollt werden kann.

Füllung an einem Ende auf den Strudelteig geben, dabei ca. 3cm breite Ränder freilassen. Freie Teigflächen mit flüssiger Butter bestreichen. Strudel mit Hilfe des

Küchentuchs einrollen. Teig an den Stirnseiten zusammendrücken und überflüssiger Teig wegschneiden.

Strudel hufeisenartig auf ein bebuttertes Backblech legen, Oberfläche kräftig mit Butter bestreichen und im auf 200° vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.

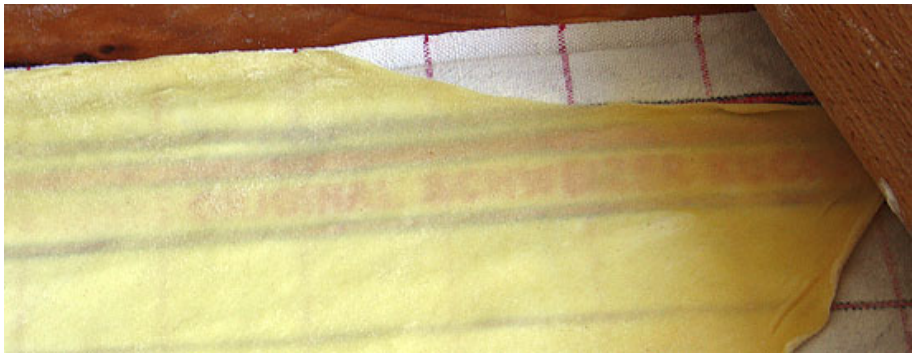
Der eingeölte Strudelteig braucht 2 Stunden Ruhe

Vorbereitete Zutaten für die Füllung

Strudelfüllung am köcheln

Ausgewallter Strudelteig

Von Hand ausgezogener Strudelteig



"Original Schweizer Küchenhandtuch"... sogar auf dem Foto kann mans durch den hauchdünnen Teig fast lesen

Frisch gebacken....