

Sauerkrautstrudel mit Pastinaken

Hauptspeise: Rehrücken* in Mohnkruste auf Trauben-Balsamico-Glace mit Kürbisgnocchi (*Wildfang)

Sauerkrautstrudel mit Pastinaken

ZUTATEN Strudelteig

- 200 g Weizenmehl glatt (T700)
- 200 g Vollkornmehl
- 1/16 l Öl
- ca. 1/8 l lauwarmes Wasser
- Salz

ZUTATEN Sauerkrautfülle:

- 150 g Zwiebel
- 50 g Walnüsse
- 1 Orange (getrocknete Scheiben)
- 30 g getrocknete Äpfel
- 30 g getrocknete Physalis
- 5 Stiele Thymian
- 500 g Sauerkraut
- 2 EL Creme Fraiche
- 60 g Weißbrotwürfel
- Salz, Pfeffer
- Öl

ZUBEREITUNG Sauerkrautstrudel

Für den Strudelteig werden alle Zutaten: Mehl, Öl, Wasser und eine Prise Salz zusammengemischt und zu einem glatten Teig verarbeiten. Dieser wird eine ½ Stunde zum Rasten zugedeckt. Die Zwiebel, Walnüsse und Brotwürfel werden im Öl goldgelb angebraten. Die getrockneten Orangenschalen und Äpfel, Physalis und Thymian werden dazugegeben und kurz mitgeschwenkt. Das Sauerkraut wird leicht ausgedrückt und mit Creme Fraiche, Salz und Pfeffer vermischt (die Masse soll nicht zu feucht werden).

Der fertige Strudelteig wird auf einem Tuch ausgerollt und mit Öl beträufelt. Zuerst wird die Nussbrot-Füllung und dann die Sauerkrautfülle auf dem Strudelteig verteilt. Der Teig mit der Füllung wird dann eingerollt und nochmals mit Öl bestrichen. Bei 180 Grad wird der Sauerkrautstrudel ca. 30 – 40 Minuten im Rohr gebacken.

Der fertige Strudel und die leckeren Pastinaken müssen nur noch liebevoll auf einem Teller angerichtet werden und fertig ist die leckere Vorspeise.

ZUTATEN Pastinaken:

- 600 g Pastinaken
- Olivenöl
- Sesam
- Ahornsirup

ZUBEREITUNG Pastinaken:

Die Pastinaken werden zuerst geschält, längs geviertelt und dann ca. 20 Minuten im Olivenöl gegart. Der Sesam und Ahornsirup wird leicht karamellisiert und über die Pastinaken gegeben. Der fertige Strudel und die leckeren Pastinaken müssen nur noch liebevoll auf einem Teller angerichtet werden und fertig ist die leckere Vorspeise.

<h2>Hauptspeise: Rehrücken* in Mohnkruste auf Trauben-Balsamico-Glace mit Kürbisgnocchi (*Wildfang) für 4 Personen</h2>
--

ZUTATEN Rehrücken:

- 600 g Rehrücken (mit Knochen für die Sauce)
- Steinsalz, Pfeffer
- Thymian, Preiselbeeren
- ½ l Rotwein
- Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)
- Apfel
- Zwiebel
- Wacholder, Lorbeerblatt
- Pfefferkörner, Korianderkörner
- Sonnenblumenöl
- 100 g Mohn gemahlen

ZUBEREITUNG Rehrücken

Der Rehrücken wird zuerst ausgelöst und von allen Sehnen und der Haut befreit.

Der Knochen wird zerkleinert und im Öl angebraten. Das Wurzelgemüse, die Zwiebel und der Apfel werden in kleine Würfel geschnitten, dazugegeben und mit Rotwein einige Male abgelöscht. Am Schluss kommen die Preiselbeeren dazu, welche mit Wasser aufgegoßen und knapp eine Stunde geköchelt werden. Eventuelle mit etwas Stärkemehl anbinden.

Der Rehrücken wird gewürzt und mit der Oberseite in Mohn getaucht und bei mittleren Hitze kurz im Sonnenblumenöl angebraten. Vorsicht, dass der Mohn nicht verbrennt. Der Rehrücken wird dann bei ca. 170 Grad knapp 4 - 5 Minuten im Rohr gebraten und danach an einem warmen Ort für ca. 10 Minuten zum Rasten abgelegt.

ZUTATEN Trauben-Balsamico-Glace

- 100 g Balsamico
- 150 g Traubensaft
- 100 g Rohrzucker
- 1 Briese Steinsalz

ZUBEREITUNG Rehrücken

Für die Trauben-Balsamico-Glace werden die Zutaten: Balsamico, Traubensaft, Rohrzucker und eine Prise Steinsalz, zu einer dicklichen Sauce eingekocht.

ZUTATEN Kürbisgnocchi:

- 250 g mehliges Kartoffeln
- 150 g Muskat Kürbis
- 1 ganzes Ei
- 1 Dotter
- 400 g griffiges Mehl
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Kurkuma, Chili Koriander

ZUBEREITUNG Kürbisgnocchi

Die Kartoffeln werden mit der Schale in eine Alufolie eingewickelt und bei 200 Grad ca. 1 Stunde in den Backofen geschoben. Danach wird der Kürbis mit der Schale in Walnuss große Stücke geschnitten. Dann wird das Blech mit einer Alufolie ausgelegt, der Kürbis drauf verteilt und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Chili und Koriander gewürzt. Der Kürbis wird dann mit einer Alufolie abgedeckt und bei 160 Grad ca. ½ Stunde im Backofen gebacken.

Fertig gebacken, werden die Kartoffeln geschält und gemeinsam mit dem Kürbis passiert. Die passierte Masse wird dann mit Mehl, Eier, Dotter und Kurkuma zu einem Teig verknetet. Der Teig wird zu Stangen gedreht (ca. 1 cm Durchmesser), in Stücke geschnitten und zu Gnocchi geformt. Die fertigen Gnocchi kommen schlussendlich ins Salzwasser. Sobald diese an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie fertig.

Den Rehrücken in Stücke schneiden und mit den leckeren Kürbisgnocchi auf einem Teller zubereiten.

GUTEN APPETIT!