

Pikanter Kartoffel-Haselnuss-Strudel Mit geschmortem Wirsing & Rotweinsoße

Zutaten für 6 Personen

Zutaten

½ Packung Phylloteig (3 Blätter)
10 Schalotten
80 g Haselnüsse
700 g festkochende Kartoffeln
1 kg Wirsingkohl
¼ TL gemahlene Muskatnuss
2 EL Weißwein
250 ml Gemüsebrühe
150 g Crème fraîche
75 g Zucker
500 ml Rotwein
1 TL Zucker
¼ TL Kümmel
Salz
Pfeffer
Pflanzenöl zum Braten und Einpinseln
Maisstärke zum Bestäuben
Butter zum Bepinseln des Teigs



Pikanter Kartoffel-Haselnuss-Strudel Mit geschmortem Wirsing & Rotweinsoße

Zubereitung

1. Wirsing vierteln, Strunk entfernen und in feine in Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln (1,5-2 cm große Würfel). 4 Schalotten schälen und fein hacken, den Rest halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Haselnüsse hacken.
2. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne auf Induktionskochfeld Stufe 7 erhitzen. Kartoffelwürfel zugeben und ca. 5 Minuten goldbraun braten. Schalotten zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Weißwein und der Hälfte der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 2 - 3 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche und gehackte Haselnüsse zugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Ofen auf 220 °C in der Grillfunktion vorheizen und Added Steam in der Intensitätsstufe 1 wählen. Eine Lage Phyllo Teig auf ein sauberes Küchentuch legen und mit Maisstärke bestäuben. Den Teig mit Öl bepinseln. Den Vorgang wiederholen, bis man vier Lagen Phyllo Teig hat. Die Kartoffel-Haselnussfüllung auf den unteren Teil des Phyllo Teigs geben, dabei einen Rand von ca. 2 1/2 cm freihalten. Die linke und rechte Seite einklappen und bei Bedarf mit Butter bestreichen. Den Strudel von der unteren Kante her aufrollen, so dass ein Strudel entsteht. Nochmals mit Maisstärke bestäuben.
4. Den Strudel vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei 180°C 15 Minuten auf der 2. Schiene backen, dann noch ca. 15 Minuten ohne Added Steam weiterbacken, bis er goldbraun ist.
5. In der Zwischenzeit den Zucker in einen Topf auf Induktionskochfeld Stufe 7 geben. Den Zucker karamellisieren lassen, dann den Rotwein und die in dünne Scheiben geschnittenen Schalotten hinzufügen. Bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.
6. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne auf Induktionskochfeld Stufe 7 erhitzen und den Wirsing für ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und den Kümmel zugeben. Mit der restlichen Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5 Minuten kochen lassen.
7. Kartoffel-Haselnuss-Strudel mit gebratenem Wirsing und Rotweinsoße servieren. Genießen!