

Spargelstrudel

Rezept von Edith Tittelbach, 2021-05-09.

ca. 1h Arbeit ohne Backzeit.

Schaut mit grünem Spargelspitzen innen toll aus. Schmeckt wunderbar und leicht.





Zutaten

- Blätterteig
- Backpapier
- 1 großer Mozzarella
- 50g-70g Schwarzwälder Schinken
- 100-150g Bergerschinken oder Beinschinken
- ganz wenig Butter
- 1 Ei
- 1 kg Spargel (weiß und / oder grün; Stangenstärke Mittel. Muß kein Solospargel sein. Soll aber nicht der kleinste sein. Bruchspargel pass gut.)
- Schnittlauch
- Petersilie
- wenig Salz zum Spargelkochen
- Gemüsesuppenwürfel

- Mehl
- Optional: zweiter milder Käse
- Optional: Semmelbrösel

Werkzeug

- Nudelwalker oder Flasche
- Gabel
- Backofen
- flache Fläche
- Pfanne
- großer Topf oder Pfanne mit viel Grundfläche um liegend Spargel zu kochen
- Gemüseschäler oder Spargelschäler
- Pinsel

Zubereitung

Vorbereitung Blätterteig

1. Blätterteig auf Raumtemperatur bringen
2. In Papier eingerollten Blätterteig ausrollen.
3. Teigseite mit Mehl bestäuben
4. Teigseitig auf Backpapier legen und das Verpackungspapier abziehen.
5. auch zweite Seite mit Mehl bestäuben
6. Flach auswalken bzw mit Roller/Weinflasche ausrollen
7. Butter flüssig machen (in Mikrowelle auf niedrigster Stufe)
8. Blätterteigrand mit Butter einstreichen. (Belag und Käse ist fett genug, es reicht nur den Rand zu bestreichen)
9. Eine Schicht (nicht übereinander, nicht überlappend Schwarzwälder Putenschinken auf Blätterteig legen. 2-4cm Rand auf allen Seiten freilassen.

Vorbereitung Streu



1. Mozarellakäse groß reiben in Schüssel vorbereiten
2. optional: Semmelbrösel in Butter abrösten, dem Käse untermengen
3. optional: Zweiten Käse grob reiben und auch in Schüssel tun. (Achtung, etwas mit leichtem Geschmack. Bergäse ist zu intensiv.)

Vorbereitung Backofen

1. Backofen auf 200°C vorheizen

Vorbereitung Spargel



1. Spargel schälen. Ganze Oberfläche des Spargel muß glänzen. Keine Fasern dürfen übrig sein, sonst findet man die Fäden nachher zwischen den Zähnen.
Grüner Spargel muß weniger viel geschält werden. Grün und Weiß kann auch gemischt werden.
2. Vom grünen Spargel, ca 2cm des weißen Teil hinten abschneiden.

3. Spargel 7-8 Minuten in Salzwasser kochen mit 1/4 Gemüsesuppenwürfel + Kaffeelöffel Zucker
Spargel soll entweder liegen (viel Grundfläche) oder stehen (ganz enger Spargeltopf). Nur nicht gebogen oder schräg.
4. Spargel sofort herausnehmen und kalt abschrecken. (Achtung nicht heiß auf Teig legen)
5. Wenn die Enden noch hart sind und nicht weich zusammendrückt, mit Schere mehr abschneiden.

Alles zusammen

1. Bergerschinken / Beinschinken (eher leichteren keinen zu gewürzten) nehmen.
2. Immer drei Spargelstangen in Schinken einrollen.
3. Damit den Blätterteig belegen. (Rand freilassen)
4. Geriebenen Käse (Mozarella grob gerieben.) in die Fugen dazwischen bzw drüberstreuen.
5. Optional 3 EL in Butter angeröstete Brösel drüberstreuen
6. Petersilie und / oder Schnittlauch drüber streuen.
7. Links und Rechts, überstehenden Teig über Spargel drüberklappen.
8. Von Hinten mit Hilfe des Backpapier den Strudel einrollen
9. Strudel soll mittig auf Backpapier und mit der Naht nach unten liegen.
10. Mit Backpapier auf Backblech legen
11. Ei aufschlagen. Hälfte Eiklar entsorgen, Eidotter und Eiklar in Verhältniss 1:1 Verquirlen
12. Strudel oben und seitlich überall mit dem Ei mit Pinsel bestreichen
13. Mit Gabel in Teig (nicht durchstecken) ein schönes kunstvolles Muster an wenigen Löchern einstechen, damit Dampf entweichen kann beim backen.
14. Strudel ins 200°C vorgeheizte Backrohr stellen
15. 20 Minuten backen lassen
16. Servieren

