

Erdäpfelstrudel mit Rosmarin und Speckwürfel auf grünem Salat mit einer Basilikum-Senf-Marinade

Zutaten für 4 Personen:

500 Gramm Erdäpfel
1 Packung Blätterteig
2 Eier, davon das Eigelb
1 große Zwiebel
150 Gramm Bauchspeck
Rosmarin, frisch oder getrocknet
1/4 Liter Obers
1 Prise Muskatnuß

1 Salatkopf oder 1 Packung Salatmischung
1 Bund Radieschen
1 TL scharfen Senf
Basilikum, frisch oder tiefgekühlt
3 EL Olivenöl
2 EL Aceto balsamico
Salz
Pfeffer
Zucker



Schritt-für-Schritt-Anleitung:

1. Erdäpfel weich kochen, kurz abschrecken, schälen und feinblättrig zurück in den Kochtopf schneiden.
2. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und den Rosmarin hacken.
3. Eier trennen und den Dotter sowie den kleingehackten Rosmarin zu den Erdäpfeln geben.
4. Die Masse mit einer ordentlichen Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen. Kurz rasten lassen.
5. Speck in möglichst kleine Würfel schneiden und ohne Öl in einer Bratpfanne anbräunen. Zwiebel zugeben und kurz anschwitzen. Anschließend kurz auskühlen lassen (5 Minuten) und der Erdäpfelmasse vermischen. Probieren und gegebenenfalls abschmecken.
6. Backrohr einschalten und auf 200° Celsius vorheizen.
7. Für die Salatmarinade einen Teelöffel scharfen Senf, einen halben Teelöffel Zucker und Salz sowie eine stattliche Prise Pfeffer, drei Esslöffel Olivenöl und zwei Esslöffel Essig in eine größere Tasse geben. Eine halbe Hand voll Basilikumblätter klein hacken – oder Tiefkühlware verwenden - und in die Tasse streuen. Gut vermengen. Probieren und gegebenenfalls abschmecken.

8. Blätterteig auf einem Backblech ausbreiten und mit einem Messer in der Mitte halbieren. In der Mitte die Füllung verteilen (Achtung: auf der Seite etwas frei lassen), Ränder mit Milch, Sahne oder Wasser bestreichen und einpacken.
9. Strudel ins Rohr schieben und zehn Minuten backen. Anschließend Temperatur auf 160°C reduzieren und weitere fünfzehn Minuten backen.
10. Salat in mundgerechte Stücke zerteilen, unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Das Grün der Radieschen entfernen, den kleinen Schwanz abschneiden und in dünne Scheiben schneiden / hobeln.
11. Strudel aus dem Backrohr nehmen und fünf Minuten auskühlen lassen.
12. Salat marinieren und auf Tellern anrichten. Strudel in daumendicke Scheiben schneiden und neben / auf den Salat drapieren.