

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF (Beispielfoto)



## Kartoffel-Pilz-Strudel mit Bärlauchschaum und Spargelsalat

### Zutaten:

#### Strudelteig Zutaten

200 g glattes Mehl  
ca. 80 g lauwarmes Wasser  
40 g Sonnenblumen- oder Rapsöl  
2 g Salz  
Öl zum Bestreichen

#### Kartoffel-Pilz-Strudel Zutaten

500 g mehligkochende Kartoffeln  
1 Zwiebel  
200 g Kräuterseitlinge  
1 Ei  
2 EL Crème fraîche  
2 EL Öl  
Salz und Pfeffer  
optional: frische Kräuter (z. B. Petersilie)  
1 Ei zum Bestreichen  
Strudelteig (siehe oben)

#### Bärlauchpesto Zutaten

140 g Bärlauch  
25 g Pinienkerne

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

1 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
250 ml Olivenöl  
1 EL Parmesan (gerieben)

### Bärlauchschaum Zutaten

50 g Bärlauchpesto  
1 kleine Zwiebel  
250 ml Sahne  
50 ml Weißwein  
1 EL Öl  
Salz und Pfeffer  
Schuss Öl zum Garnieren

### Spargelsalat Zutaten

6 Stangen grüner Spargel  
30 ml Dietrich "Zwabl" – Birnen Kräuter Salatessig  
Prise Salz  
1 EL Zucker  
optional: etwas Olivenöl zum Verfeinern

## **Zubereitung:**

### Strudelteig Zubereitung

Das Mehl mit Wasser, Salz und Öl in einer Rührschüssel vermischen und anschließend 4–6 Minuten mit der Küchenmaschine oder einem Mixer mit Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Öl bestreichen, in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Strudelteig ziehen: Den Teig auf einem bemehlten Küchentuch rechteckig ausrollen. Dann mit beiden Handrücken vorsichtig von der Mitte aus zu den Rändern ziehen, bis der Teig papierdünn ist, dabei die rechteckige Form beibehalten. Dicke Ränder abschneiden und mit der fertigen Kartoffel-Pilz-Masse füllen (siehe Kartoffel-Pilz-Strudel-Rezept anbei).

### Unser Tipp:

Ist der Teig zu flüssig mehr Mehl hinzufügen, ist er zu trocken mehr Wasser hinzugeben.

### Kartoffel-Pilz-Strudel

### Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Anschließend abgießen und beiseitestellen.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Zwiebel und die Kräuterseitlinge in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides glasig anschwitzen, danach abkühlen lassen.

Die noch warmen Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken und zusammen mit den Zwiebeln und Pilzen in eine Schüssel geben. Ein Ei, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und nach Belieben frische Kräuter hinzufügen und alles gut vermengen.

Den Strudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig und möglichst dünn ausformen (siehe „Strudelteig ziehen“ im Strudelteig-Rezept). Die vorbereitete Kartoffel-Pilz-Füllung auf das untere Drittel des Teigs in einer länglichen Rolle verteilen, dabei rundherum etwa 2–3 cm Abstand zum Rand lassen. Damit die Füllung nicht herausläuft, die Seiten leicht einschlagen und den Teig vorsichtig zu einem Strudel aufrollen.

Den Strudel mit einem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten goldbraun backen.

Unser Tipp:

Den Strudel mit der Verschlussseite nach unten backen. So bleibt er gut geschlossen und erhält ein schönes Backergebnis.

## Bärlauchpesto

### Zubereitung

Den Bärlauch waschen, trocken schütteln, grob schneiden und in ein tiefes Gefäß geben. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten, anschließend grob hacken und auf den Bärlauch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann Olivenöl und fein geriebenen Parmesan mit einem Pürierstab oder im Blender fein pürieren.

Unser Tipp:

Für längeren Genuss das fertige Pesto in saubere, heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Öl darauf geben.

## Bärlauchschaum

### Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend die Sahne hinzufügen und nochmals kurz aufkochen. Das Bärlauchpesto einrühren und die Sauce mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unser Tipp:

Kurz vor dem Servieren die warme Sauce aufschäumen: den Topf leicht schräg halten und den Stabmixer vorsichtig über die Oberfläche führen – so wird sie besonders luftig und cremig.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

### Spargelsalat

#### Zubereitung

Den grünen Spargel waschen und die holzigen Enden entfernen. Mit einem Sparschäler den Spargel der Länge nach in dünne Streifen hobeln. In einer Schüssel "Zwادل"-Essig, Zucker und Salz gut verrühren, bis sich alles aufgelöst hat, und die Spargelstreifen anschließend mit der Marinade vermengen.

#### Unser Tipp:

Den Salat vor dem Servieren noch ein paar Minuten ziehen lassen und mit ein paar Tropfen Olivenöl verfeinern.