

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Christoph Guggi, Kleiner Bär, Hermagor

## Grüner Pak Choi-Strudel mit Wassermelonenrettich

### Für den Teig:

300g glattes Mehl

150g lauwarmes Wasser

50g Öl

1 Messerspitze Spirulina

Alles zusammen in einen Rührkessel geben und zu einem glatten Teig verrühren. 20 min Rasten lassen und im Anschluss auf einem Strudeltuch ausziehen.

### Für die Fülle:

2 Stk. Pak Choi

2 Stk. Wassermelonenrettich

90g Butterschmalz

100g Semmelbrösel

1 Zitrone

120g geräucherter Topfen (Schotten)

Den Pak Choi im Wasser blanchieren und anschließend im kalten Wasser abschrecken. Auf einem Küchentuch auflegen zum Abtrocknen. Den Wassermelonenrettich schälen und zu dünnen Scheiben aufhobeln und mit Salz würzen. Butterschmalz in einem kleinen Topf schmelzen und die Brösel dazugeben - würzen mit Zitronensaft, Salz und Zitronenzesten.

Den Strudel belegen in folgender Reihenfolge: Bestreichen mit Butterschmalz, Pak Choi, Brösel, Wassermelonenrettich und Schotten. Dann einrollen und mit Butterschmalz bestreichen.

### Für die Sauce:

2 Bananenschalotten

5 Stk. Topinambur

1 Schuss Weißwein

200 ml Sahne

20g Butter

Salz

Pfeffer

Die geschälten Schalotten und die Topinambur klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne aufgießen. Weichkochen lassen und im Anschluss zu einer feinen Sauce mixen.