

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Parmesanstrudel mit geschmortem Paprika

1 Stunde/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Packung Strudelteig, 100 g Butter, 100 g Parmesan (frisch gerieben), 250 g mehligere Erdäpfel (gekocht und gepresst), 2 Eidotter, 3 Eiklar, Salz, Olivenöl, Muskatnuss, 4 rote Spitzpaprika, 100 g weiße Bohnen (gekocht), 100 g braune Bohnen (gekocht), 100 g grüne Bohnen (gekocht), geschmorte Schalotten, Thymianzweige, Zucker, 8 Schalotten, Zitrone (unbehandelt), Butter, Basilikumblätter, Öl.

Zubereitung

Für die Fülle Butter und Eidotter schaumig rühren. Die Erdäpfel mit Muskatnuss würzen und gemeinsam mit dem geriebenen Parmesan und etwas Olivenöl unter die Dottermasse mischen. Die Eiklar zu festem Schnee schlagen. Den Eischnee unter die Dottermasse heben, mit Salz abschmecken und in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform füllen. Im Dampfgarer bei 85 °C ca. 20 Minuten dämpfen.

Den Paprika auf ein Blech legen und im Rohr bei Oberhitze solange garen, bis die Haut teilweise schwarze Blasen wirft. Kurz abkühlen lassen, die Haut abziehen und das Kerngehäuse entfernen.

Die Schalotten schälen und vierteln. In Butter anschwitzen, salzen und Thymianzweige zugeben. Eine Prise Zucker darüber streuen und alles leicht karamellisieren lassen. Die weißen und braunen Bohnen in Butter anschwitzen, die grünen Bohnen hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit geriebener Zitronenschale verfeinern. Für den Strudel 2 Strudelblätter auflegen und die überkühlte Parmesanfülle in 10 cm große Stücke schneiden. Den Strudelteig mit flüssiger Butter bepinseln, portionieren und die Parmesanfülle darin einrollen. In einer Pfanne in Öl von allen Seiten knusprig anbraten. Paprika auf Tellern anrichten, Bohnen und Schalotten daneben platzieren und den in Scheiben geschnittenen Strudel darauf anrichten. Mit frischen Basilikumblättern dekorieren und servieren.