

## Schmeckt perfekt



### Rezept von Heinz Reitbauer

#### Wiesenkräuter-Strudel mit Radieschen-Salat

**1 Stunde 15 Minuten/ aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

2 Strudelblätter, 1 Bio-Ei, 4 EL Leinsamen.

Für die Fülle: 750 g Erdäpfel (festkochend), Kümmel (ganz), 300 g Topaz-Äpfel, 110 g Butter, 90 g Schalotten (fein geschnitten), 1 TL Rosmarin (gehackt), 20 g Ingwer (geschält und gerieben), 30 g Wiesenkräuter (Gundelrebe, Spitzwegerich, Vogelmilch, Schafgarbe, Wilder Sellerie), 20 g Wiesenkerbel, 15 g Estragon, Pfeffer (schwarz, ganz), Muskatnuss (gerieben), Karpatensalz.

Für den Rahm: 140 g Sauerrahm, 140 g Crème fraîche, 4 g Salz.

Für den Frühlingsalat: 1 Bund Radieschen, 4 EL Radieschen-Sprossen, 4 EL Radieschen-Kresse, 100 g Röhrlsalat (Löwenzahn; oder Vogelsalat), weißer Balsam-Essig (z.B. von Gölles), Leinöl, Karpatensalz, 20 g Kresse-Samen, 4 EL Wasser, Salz.

### Zubereitung

Die Erdäpfel im Kümmel-Salz-Wasser weich kochen, abseihen und abkühlen lassen. Anschließend schälen und blättrig schneiden.

Die Äpfel schälen, entkernen, blättrig schneiden und den Erdäpfeln beimengen. Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen. Rosmarin begeben und die Erdäpfel-Äpfel-Mischung damit übergießen und vorsichtig vermengen.

Alle Kräuter sauber waschen, grob zupfen und unterheben. Mit Ingwer Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Strudelteigblätter auf einem sauberen Küchentuch auslegen und mit Wasser leicht einstreichen. Die Fülle aufsetzen, Seitenränder leicht einschlagen und den Strudel einrollen. Wasser und Ei im Verhältnis 1:1 vermengen und den Strudel damit einstreichen. Mit den Leinsamen großzügig bestreuen und den Strudel im vorgeheizten Rohr bei 180 °C in 20 bis 25 Minuten goldgelb backen.

Den Sauerrahm mit der Crème fraîche kurz verrühren und mit Salz abschmecken.

Die Kresse-Samen einweichen, leicht salzen und mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Für den Frühlingsalat die Radieschen waschen und diese auf einer Mandoline

(Gemüsehobel) in feine Scheiben direkt in Eiswasser hobeln.

Radieschen-Sprossen, Radieschen-Kresse und Röhrlsalat putzen und mit einer Marinade aus weißem Balsam-Essig, Leinöl und Karpatensalz anmachen.

Die Sauerrahmcreme auf Tellern verteilen, die Radieschen, den Salat und den Strudel darauf anrichten, mit Leinsamen bestreut servieren.