

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Knuspriger Parmesanstrudel auf geschmorten Bittersalaten mit Pinienkernen & Korinthen

Koch: Thomas Dorfer

Zutaten

(4 Personen)

Für die Parmesanfülle

- 100 g Butter (zimmerwarm)
- 3 Eidotter
- 250 g gekochte, mehligere Kartoffeln
- 100 g geriebener Parmesan
- 3 Eiweiße
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für den Strudel

- 1 Pkg. Strudelteig
- geklärte Butter zum Bestreichen
- Olivenöl zum Anbraten
- Frischhaltefolie
- längliche Terrinen-Form (700 ml)

Für die geschmorten Bittersalate

- eine Handvoll Bittersalate (z.B. Castelfranco, Radicchio, Chicorée)
- 2 EL Olivenöl zum Anbraten
- 1 EL Butter zum Anbraten

- 3 EL Gemüsefond
- Salz
- Zucker
- 3 EL Balsamico-Essig

Für die Garnitur

- 4 Basilikumspitzen
- 2 EL geröstete Pinienkerne
- 2 EL eingelegte Korinthen

Zubereitung

- 1.** Für die Parmesanfülle aus der Butter und den Eidottern einen Abtrieb herstellen. Hierfür die zimmerwarme Butter in der Küchenmaschine schaumig schlagen und die Eidotter nach und nach dazugeben.
- 2.** Anschließend die gekochten, durch eine Kartoffelpresse passierten Kartoffeln und den geriebenen Parmesan in die Masse unterheben und mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Eiweiße mit einem Schneebesen (oder in der Küchenmaschine) zu einem leichten Schnee schlagen und diesen ebenfalls in die Masse unterheben.
- 3.** Nun eine längliche Terrinen-Form mit Frischhaltefolie auslegen und die Füllmasse hineingießen. Die Form auf ein tiefes Blech stellen, das Blech bodenbedeckt mit Wasser füllen und die Terrine bei 90° C Ober-Unterhitze im Rohr etwa 35 Minuten im Wasserbad pochieren.
- 4.** Währenddessen die Bittersalate waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Salate in etwas Olivenöl und Butter anbraten, mit Salz und Zucker würzen und mit Gemüsefond ablöschen. Die Bittersalate kurz weiterschmoren lassen und im Anschluss mit dem Balsamico-Essig abschmecken.
- 5.** Nun die pochierte Terrine aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen. Dann aus der Form nehmen, in den Strudelteig einrollen (2-3 Umdrehungen) und die Rolle mit geklärter Butter bepinseln. Die Strudelrolle in einer Pfanne in etwas Olivenöl gleichmäßig auf allen Seiten anbraten und gegebenenfalls noch ein paar Minuten im Rohr bei 160° C Umluft backen.
- 6.** Zum Schluss den Parmesanstrudel aufschneiden und ein Stück davon auf einem flachen Teller anrichten. Die geschmorten Bittersalate dazugeben und das Gericht mit gerösteten Pinienkernen, eingelegten Korinthen und frischen Basilikumspitzen garnieren.