

## Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



## Rum-Fort-Strudel mit Käse, Radieschen-Kohlrabi-Salat und Leinöl-Joghurt

**Koch: Markus Fuchs**

### Zutaten

(4 Personen)

Für den Strudel

- 100 g Butter
- 125 g überreifer Weichkäse oder Brie
- 125 g Topfen
- 1 Ei
- 50 g altes Brot vom Vortag
- 2 EL Röstzwiebel
- 1 TL Kümmel (ganz)
- 50 g geriebenen Hartkäse
- Salz
- Pfeffer
- 4 Blätter Strudelteig
- 1 Ei zum Bestreichen
- vorgekochtes Gemüse nach Wahl (was der Kühlschrank hergibt)
- Körner zum Bestreuen (z.B. Kümmel, Sesam, Anis...)

Für den Salat

- 1 Bund Radieschen inkl. Blätter
- 4 Kohlrabi-Blätter
- eine Handvoll Rucola und Babyspinat

Für das Dressing

Quelle: ORF extra

- 1-2 EL Leinöl
- 150 g Joghurt
- Salz
- Saft einer Zitrone

Für die Garnitur

- gehobelter Hartkäse

### Zubereitung

1. Für den Strudel zuerst die zimmerwarme Butter mit dem Weichkäse (oder Brie) in der Küchenmaschine schaumig rühren. Anschließend zuerst das Ei und dann den Topfen dazugeben, salzen und pfeffern und nochmal gut durchrühren.

2. In der Zwischenzeit das alte Weißbrot zu Bröseln reiben. Dann die Weißbrot-Brösel, den Röstzwiebel, den Kümmel und den geriebenen Hartkäse sowie das vorgekochte Gemüse untermengen und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Nun die Strudelblätter zweilagig auf der Arbeitsfläche auflegen und mit der Masse bestreichen. Danach einrollen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit Körnern nach Wahl bestreuen.

4. Den Strudel bei 180° C Umluft im auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech etwa 25 Minuten im Rohr backen.

5. Für das Salat-Dressing zuerst das Joghurt mit dem Leinöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft vermengen und abschmecken. Dann die Radieschen-Blätter, die Kohlrabi-Blätter, den Babyspinat und den Rucola waschen und die Radieschen in Scheiben schneiden.

6. Zum Schluss den Strudel aus dem Rohr nehmen, aufschneiden und ein Stück auf einen flachen Teller setzen. Den Salat und die Radieschen dekorativ anrichten und mit dem Joghurtdressing marinieren. Das Gericht mit gehobeltem Hartkäse vollenden.