



Spargelstrudel mit Tomaten Confit

Zutaten für 4 Personen

für den Teig

220 g Mehl

100 g Butter

100 g Ricotta

Salz

1 MSP Muskatnuss (frisch gerieben) nach Geschmack auch mehr

für die Füllung

ca 700 g Spargel (ca 16 Stangen nicht zu dick)

8 Scheiben Schinken, gekocht dünn geschnitten und leicht angeräuchert

100 g Frischkäse

3 EL Wild Garlic Bruschetta

für das Confit

1 Apfel (säuerlich, z.B.: Braeburn)

3 Eschalotten

500 g Strauchtomaten

100 ml Grandma's Apple Garden (Apfel Essig)

Salz, Pfeffer (z.B.: Melange Noir von Ingo Holland)

60 g brauner Zucker

zusätzlich 1 Ei zum bestreichen des Strudels

Zubereitung

Teigzutaten gut verkneten und in Klarsichtfolie einschlagen, eine Stunde kühl ruhen lassen. Das Bärlauch Bruschetta in einer Schale mit Wasser anfeuchten und kurz quellen lassen, dann in den Frischkäse einrühren und gut vermengen, kühl stellen.

Spargel schälen, die Enden abschneiden. Spargel in Salzwasser bissfest kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Auf einem Tuch trocknen lassen.

Inzwischen das Confit zubereiten, dazu Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Eschalotten abziehen und grob würfeln. Beides in 100 ml Wasser reduzieren, bis die Flüssigkeit verdunstet ist, dann Apfelessig zugeben, erneut einkochen lassen.

Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, nach 1 Min. entnehmen und häuten. Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zucker und Tomatenwürfel zum Apfel-Zwiebelmus geben und bei milder Hitze ca. 30 Min. einkochen, dabei gelegentlich umrühren. Confit mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 220° vorheizen

Während das Confit einkocht, den Teig halbieren und 2mm dünn ausrollen.

Den ausgerollten Teig ebenfalls halbieren so erhalten Sie 4 Teile. Die Teigländer mit verquirltem Ei bestreichen. Den Bärlauch Frischkäse gleichmäßig mittig auf dem ausgerollten Teig verteilen. Je 2 Scheiben Schinken in der Mitte des Teiges überlappend plazieren, darauf je 4 Stangen Spargel legen und alles wie eine Roulade einrollen. Nochmals mit Ei bestreichen und 20 - 25 Min. im vorgeheizten Backofen backen.

Die Strudel zusammen mit dem kalten oder warmen Confit servieren. Schmeckt alles auch kalt sehr lecker.