



Aroma auf Vorrat

Die Kraft der Kräuter, konserviert

Kräuteröl für hier und die nächsten Seiten: Beliebige Kräuter waschen, gut abtropfen lassen und reichlich davon in ein Glas geben. Mit erwärmtem Öl von bester Qualität, aber ohne markanten Eigengeschmack, beispielsweise mit hochwertigem Maiskeimöl, übergießen. Im verschlossenen Glas gekühlt einige Wochen ziehen lassen. Danach die Kräuter abseihen. Eine wunderbare Zutat statt Sauce für Kräutersalate und für helles Fleisch.

KALBFLEISCHSTRUDEL MIT FELDSALATSAUCE

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungsdauer ca. 1 Std.

400 g Kalbfleisch (von Brust, Schulter oder Schlegel)
50 g schwarze Trüffel
getrocknete Kräuter wie Salbei, Majoran oder Rosmarin
1 kl. Stange Lauch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Sojasauce
1 Semmel (Brötchen)
2 Blätter Strudelteig (selbst gemacht oder aus dem Kühlregal)
1 Ei
Sahne
Butter
Pfeffer
Salz

Für die Sauce
40 g Feldsalat
2 EL Sauerrahm (saure Sahne)
2 EL Joghurt
1 TL Wasabi
1 EL Weißweinessig
Salz

Für den Salat
100 g Feldsalat
Balsamico-Essig
Erdnussöl
Salz

- 1 Semmel in Würfel schneiden und mit so viel Sahne begießen, dass die Semmelwürfel leicht durchfeuchtet werden.
- 2 Fleisch in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in 2 EL Butter anschwitzen. Zwiebel, Knoblauch, Fleisch, Kräuter, einen Schuss Sojasauce und Semmelwürfel vermischen und durch den Fleischwolf drehen. Ei einrühren. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Lauch putzen und klein schneiden. In Salzwasser blanchieren, in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
- 4 Trüffel in Stifte oder dünne Scheiben schneiden.
- 5 Strudelteig in 8 Quadrate von ca. 13 cm Seitenlänge schneiden und mit geschmolzener Butter bestreichen.
- 6 Fülle zu 8 kleinfingerdicken Laibchen formen und auf die Mitte der Teigstücke legen. Lauch und Trüffel darauf geben. Teig von zwei Seiten über die Fülle schlagen, mit geschmolzener Butter bestreichen und den restlichen Teig darüberfalten. Nochmals mit Butter bestreichen, auf ein gebuttertes Backblech setzen und im Backofen bei 220 °C ca. 10 Minuten backen.
- 7 Für die Sauce Feldsalat putzen und mit den restlichen Zutaten sowie 60 ml kaltem Wasser mixen.
- 8 Für den Salat aus 2 EL Essig, 4 EL Öl und Salz eine Marinade rühren. Geputzten Feldsalat durch diese Marinade ziehen. Strudel mit Sauce anrichten. Salat dazu servieren.

