

Freiland Puten-Strudel mit Rotkohl

Zutaten

für 4 Personen

Strudelteig:

150 g Mehl
1 EL Öl
1 Eigelb *
ca. 60 g l lauwarmes Wasser
½ TL Essig
100 g flüssige Butter*
(wahlweise fertiger Filoteig aus dem Feinkosthandel)

Putenfüllung:

0,5 kg Oberkeule von der Meierhof-Freilandpute mit Haut ohne Knochen*
1 Gemüsebund
1 Gemüsezwiebel
Salz, Lorbeer, Nelke, Pfeffer weiß
4 Schalotten, fein gewürfelt
50 g gehackte Haselnüsse
4 Scheiben Toastbrot (ohne Rinde), würfeln
Butter
1 Apfel (Boskop oder Cox Orange), würfeln*
2 Eigelb*
Gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Rotkohlsalat:

500 g feinste Rotkohlstreifen
2 Schalotten, würfeln
0,2 l Putenbrühe
Rosa Pfeffer, geschrotet (ca. 20 Beeren)
Salz, Pfeffer, Zucker
Rotweinessig
Traubenkernöl

*Diese Produkte erhalten Sie in unserem Hofladen



Zubereitung

Das Fleisch der Freilandpute am Vortag mit dem Gemüsebund, der Gemüsezwiebel und den Gewürzen bei schwacher Hitze, mit Wasser bedeckt garen.

Aus den Zutaten für den Teig einen geschmeidigen Strudelteig kneten, der bei Zimmertemperatur mindestens eine halbe Stunde ruht.

Die Toastwürfel in einer Pfanne mit der Butter rösten.

Die gehackten Haselnüsse in derselben Pfanne im Anschluss ebenfalls rösten.

Das gekochte Putenfleisch würfeln und mit den übrigen Zutaten zu einer lockeren Masse mischen, die mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt wird.

Den Strudelteig auf einem mit Mehl bestreuten Küchentuch so dünn wie möglich zu einem Rechteck ausrollen und anschließend über die Handrücken ziehen, damit er sehr dünn wird und mindestens die Größe eines Backbleche bekommt.

Den Teig auf dem Tuch belassen und mit der Hälfte der flüssigen Butter, vorsichtig, bestreichen.

Die Putenfüllung gleichmäßig auf dem gebutterten Teig verteilen und mit Hilfe des Tuches zu einem Strudel aufrollen. Anschließend den Strudel vom Tuch auf ein mit Backpapier belegtes Blech gleiten lassen und mit der restlichen Butter bestreichen.

Den Strudel im vorgeheizten Backofen bei 190° Celsius gold-braun backen (ca. 12 min.).

Für den Rotkohlsalat wird etwas Traubenkernöl in einem großflächigen Topf/Pfanne erhitzt und darin die Rotkohlstreifen kurz bei starker Hitze angeschwitzt.

Die Rotkohlstreifen mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit der Putenbrühe ablöschen und bei reduzierter Hitze solange auf der Flamme garen, bis die Flüssigkeit fast vollkommen verdampft ist.

Die Rotkohlstreifen in eine Schüssel umfüllen und mit den Schalottenwürfeln, Rotweinessig, erneut etwas Traubenkernöl und dem Rosa Pfeffer marinieren.

Nach kurzem Abkühlen den Salat zusammen mit dem portionierten Strudel anrichten und servieren.

Knoblauchzehen durchpressen, mit Sojasoße, Curry und Chili vermischen und das Putengulasch vom Meierhof damit würzen. Das Fleisch in Butter oder Margarine kräftig anbraten. Zwiebeln würfeln, Brokkoli in Röschen teilen, Möhren würfeln. Alles zum Fleisch geben und mitbraten. Mit Sherry und Geflügelfond ablöschen. 7 Minuten garen lassen. Mit angerührter Speisestärke binden, Erdnüsse zufügen und nochmal bei schwacher Hitze 2 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu empfehlen wir einen leckeren Weißwein aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282