

## Strudeltrilogie alla Gramue

<b>Thema:</b>	Ein Strudel der besonderen Art
<b>Saison:</b>	Ein Kick am Teller für jede Jahreszeit
<b>Besonderheit:</b>	mit Pesto, Weißweinreduktion und Trüffelpüree
<b>Zu Beachten:</b>	unbedingt auf gute Fleischqualität achten

### Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Personen)

#### Strudel mit Pesto

200g	Kalbsmedaillons
200 g	Hühnerfilet
200g	Rinderfilet
½ Bund	Petersilie
40g	Grana Padano (gerieben)
50g	Nüsse (gerieben)
40g	Rucola
3 EL	Olivenöl
¼	chinesischer Knoblauch
n.B.	Salz und Pfeffer
1	Blätterteig und ein Ei

#### Weißweinreduktion

3	Schalotten
¼	chinesischer Knoblauch
1 EL	Zucker
1 EL	Senf (scharf/würzig – z.B. Estragon)
1 EL	Balsamico Essig (weiß)
200 ml	Bratenfond
400 ml	Weißwein
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Rosmarin und Thymian



### Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten und danach abkühlen lassen. Für das Pesto Petersilie, Grana Padano, Rucola, Nüsse, Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einem Universal-Zerkleinerer zu einer sämigen Masse verarbeiten. Den Blätterteig ausrollen, mit dem Pesto bestreichen und mit dem Fleisch der Länge nach belegen und einrollen. Mit dem verrührten Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) ca. 40-45 Minuten backen (bis der Strudel schön goldbraun ist)

Für die Weißweinreduktion die Schalotten fein hacken in Öl anbraten, den fein gehackten chinesischen Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Den Zucker und den Senf hinzufügen und mitrösten, mit Rosmarin und Thymian würzen und mit dem Balsamico ablöschen. Danach mit dem Weißwein aufgießen und das Ganze auf ca. die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce nun mit Bratenfond auffüllen und abermals einreduzieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Strudel in Scheiben schneiden und mit der Weißweinreduktion und dem getrüffeltem Kartoffelpüree servieren.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

