KÜCHEN-HANSEN
Die Marke des Nordens!

AEG-Dampfgarer Rezepte

AEG
perfekt in form und funktion

Rezept für 4 Personen

Kartoffel-Shiitake-Strudel

Unter einem knusprigen Teig verstecken sich erdige Aromen: ein Lunch, der nach mehr schmeckt.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und ins Dampfset geben. Im Programm „VITAL-Dampf" auf Einschubebene 2 bei 99 °C für 30 Minuten weich dämpfen, danach abkühlen lassen.

2. Die Shiitake-Pilze entstielen und vierteln. Die Petersilie waschen, gut ausschleudern und hacken. Die Kartoffelwürfel anschließend in Butterschmalz anbraten, die Shiitake-Pilze zugeben und nochmals kurz erhitzen. Die gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und Sojasauce untermischen.

3. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und damit die Ränder der Strudelblätter bestreichen.

4. Die Kartoffel-Pilz-Masse an einer langen Seite der Strudelblätter auflegen. Zu 2 Rollen formen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

5. Den Strudel auf der Einschubebene 2 im Programm „Heißluft mit Ringheizkörper" bei 190 °C für 12 Minuten backen.

Anrichten
Den Kartoffel-Shiitake-Strudel mit einem elektrischen Messer in Portionen schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Zutaten:
100 g Shiitake-Pilze
500 g mittelgroße Kartoffeln, festkochend
1 EL Sojasauce
1 Bund Petersilie
2 Blätter Strudelteig
1 Eigelb
Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz
1 EL Wasser

Informationen:
Schwierigkeit: schwer
Zeit: 30 / 12 Minuten
Temperatur: 99 °C / 190 °C
Programm: VITAL-Dampf / Heißluft mit Ringheizkörper
Einschubhöhe: 2 (mittel)

Geheimtipp des Küchenchefs
Für dieses Rezept eignen sich neue Kartoffeln nicht so gut; greifen Sie lieber auf vorwiegend festkochende Sorten zurück. Die Shiitakes können Sie durch beliebige andere Pilzsorten oder auch eine Mischung verschiedener Pilze ersetzen, etwa Pfifferlinge, Steinpilze oder Austernpilze.

Filiale
24963 Tarp
Bahnhofstraße 2a · Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen
25821 Bredstedt
Osterstraße 29 · Tel. 0 46 71 / 93 00 89