

Gerhardts Rezept des Monats

Gemüsestrudel mit Kräuterschaum

Zubereitung

1. Romanesco und Blumenkohl in Salzwasser bissfest kochen und abschmecken.
2. Petersilienwurzeln schälen, klein schneiden und mit Sahne und dem Gemüsefond weich kochen. Anschließend in der Moulinette pürieren.
3. Das Gemüse und das Ei unter die pürierten Petersilienwurzeln heben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Masse in die gebutterten Teigblätter einrollen und im Ofen bei 200° C goldgelb backen.
5. Für den Kräuterschaum die Sahne und den Fond auf die Hälfte reduzieren.
6. Die Reduktion mit der kalten Butter und den gehackten Kräutern im Mixer aufschlagen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Den Strudel mit einem elektrischen Messer in Scheiben schneiden, anrichten und mit dem Kräuterschaum servieren.

Zutaten für 4 Personen

Für den Gemüsestrudel:

150 g Romanesco
150 g Blumenkohl
200 g Petersilienwurzeln
50 g Sahne
100 ml Gemüsefond
1 Ei
1 TL Petersilie, fein gehackt
4 Blatt Frühlingsrollenteig
40 g Butter, flüssig
Salz, Pfeffer

Für den Kräuterschaum:

200 g Sahne
100 ml Gemüsefond
20 g Butter, gekühlt
Salz, Pfeffer
Petersilie, Kerbel,
Schnittlauch

Gerhardts Weinempfehlung

Der zarte Geschmack des Romanesco und des Blumenkohls wird durch die Verwendung von Petersilienwurzeln intensiviert. Diese Komponenten unterstreichen hervorragend ein Spätburgunder aus Rheinhessen.

