

# Kalb-Bries-Strudel auf Feld-Salat

**Für 4 Personen**

**Kalbsbriesstrudel:**

200 g Weißwurstbrät	200 g Kalbsbrät	200 g Bries, gekocht
80 ml Sahne	150 g Totentrompeten	1 TL Chiliflocken, mild
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Petersilie	1 Blatt Strudelteig
2 – 3 EL Öl		

**Dressing:**

60 ml Gemüsebrühe	2 EL Portwein, weiß	1 TL Salz
1 TL Zucker	1 Msp. Cayenne	1 Zehe Knoblauch
1 Scheibe Ingwer	50 g Joghurt	50 g Sauerrahm
1 TL Senf, scharf	1 – 2 EL Rotweinessig	1 TL Balsamico, weiß
1 TL Sherry, medium dry	50 ml Öl	50 ml Olivenöl, mild
1 TL Walnussöl	200 g Feldsalat, klein	200 g Frühstücksspeck
Öl,		

**Kalbsbriesstrudel:**

Das Weißwurstbrät und Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren. Die Totentrompeten putzen und in etwas Wasser einlegen. Anschließend klein schneiden und zu dem Sahnebrät geben. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit etwas Muskatnuss, milden Chiliflocken, einer Messerspitze Zitronenabrieb und frisch geschnittener Petersilie würzen. Die Briesstücke grob würfeln und zugeben. Die Strudelteigblätter mit flüssiger Butter bestreichen, die Teigmitte mit dem Brät etwa zwölf Mal sechs Zentimeter breit und etwa zwei Zentimeter hoch bestreichen. Die Teigenden darüber zusammenlegen und die Enden vorsichtig andrücken. Die Strudelpäckchen mit der Nahtseite nach unten bei milder Hitze im Öl in einer Pfanne in etwa vier Minuten hell bräunen, wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls bei sehr milder Hitze etwa vier Minuten fertig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Dressing:**

Brühe mit weißem Portwein, Salz und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen, Cayenne hinzufügen, halbierten Knoblauch und Ingwer einlegen, auskühlen lassen und durch ein Sieb gießen. Die Brühe mit Joghurt, Sauerrahm, Senf, Rotweinessig, Balsamico und Sherry mixen und dabei alle Ölsorten hineinlaufen lassen. Den Speck klein würfeln und in einer heißen Pfanne mit dem Öl kross anbraten. Den Feldsalat putzen und waschen. Den Strudel mit dem Feldsalat und Speckwürfeln auf Tellern anrichten.

Alfons Schuhbeck am 04. Juli 2008