

Kartoffel-Schinken-Strudel ... mit Limetten Schmand



SIE BRAUCHEN

- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 250 g Schmand oder Mascarpone
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 3 Eigelbe (Größe M)
- 125-150 g Schwarzwaldhof Schinkenstreifen roh geräuchert
- 70 g flüssige Butter
- 200 g fertig gezogener Strudelteig aus dem Kühlregal
- 2-3 EL Semmelbrösel

FÜR DEN SCHMAND

- 200 g Schmand oder saure Sahne
- Saft und Abrieb 1 Limette
- ½ TL Salz
- 2 EL feingehackter Schnittlauch
- 3 TL rosa Pfefferbeeren grob gestoßen

AUSSERDEM

- 1 großes Küchentuch
- gefettetes Backpapier

Die Kartoffeln waschen und in der Schale in Salzwasser garen. Abschütten und auskühlen lassen. Dann pellen (Endgewicht von etwa 850 g) und in Scheiben schneiden. Den Schmand oder Mascarpone in eine große Schüssel geben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Eigelbe unterrühren. Nun die geschnittenen Kartoffeln zufügen und gut mit der Creme mischen. Den Backofen auf 210° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nun mit dem Füllen des Strudel beginnen. Das Tuch ausbreiten, den Teig aus der Packung nehmen und zu einem großen Rechteck von etwa 50x40 cm Größe auslegen. Sollte der Teig aus mehreren Blättern bestehen, diese großzügig, zum Teil bis zur Hälfte überlappen lassen und jeweils mit etwas flüssiger Butter zuvor bestreichen und damit verkleben. Dann rasch die komplette Oberfläche mit Butter bestreichen und die Semmelbrösel darüber streuen.

Die Füllung in den ersten beiden Dritteln glattstreichen, dabei seitlich einen Rand von gut 5 cm frei lassen. Nun die Schinkenstreifen darüber streuen und die Füllung mit Hilfe des Küchentuches in den Teig einrollen. Das Blech mit Backpapier auslegen. Den Strudel vorsichtig mit der Naht nach unten darauf setzen. Die Seitenränder nach unten einschlagen und die Oberfläche des Strudel mit der restlichen Butter bepinseln. In den Ofen geben und 30-35 Min. goldbraun backen.

Zwischenzeitlich den Schmand zubereiten, diesen in eine Schüssel geben und mit Limette, Salz, Schnittlauch und den grob gestoßenen Pfefferbeeren verrühren. Den fertigen Strudel vom Backblech nehmen, etwas ruhen lassen, dann mit dem Sägemesser in Portionen teilen und mit dem Limetten-Schmand servieren.

