

**Sybille Schönberger**  
**Pilz-Maronen-Strudel**

**Montag, 9. November 2020**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: Mittel**  
**Heimatküche, Vegetarisch, Feine Küche**



## Zutaten:

2	Knoblauchzehen
2 Zweige	Thymian
270 ml	Milch
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Muskat, frisch gerieben
80 g	Weichweizengrieß
500 g	gemischte Speisepilze (z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, Shiitake-Pilze)
150 g	vorgekochte und geschälte Maronen
1	Schalotte
2 Stiele	Blattpetersilie
etwas	Butterschmalz
3	Eigelb
2	Eiweiß
85 g	saure Sahne
2	Strudelteigblätter (ausgezogener Strudelteig oder Filoteigblätter)
etwas	weiche Butter zum Einstreichen der Strudelblätter

## Für den Salat

1	Kopf Endiviensalat
½ Bund	Schnittlauch
3 EL	Apefelessig
2 TL	scharfer Senf
50 ml	Rapsöl
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ TL	Honig

## Zubereitung:

1. Für die Füllung 1 Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Thymian abrausen, trocken schütteln.
2. In einem Topf 250 ml Milch, 1 Prise Salz, etwas Pfeffer und Muskat, Thymian und die Knoblauchzehe aufkochen.
3. Den Grieß unter Rühren einrieseln lassen, einmal kurz aufkochen. Dann den Topf von der Kochstelle ziehen und den Grieß etwa 20 Minuten quellen lassen.
4. Währenddessen die Pilze putzen, eventuell anhängenden Sand mit einem Küchentuch entfernen. Pilze in Scheiben schneiden.
5. Maronen fein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln.
6. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken.
7. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Pilze und Maronen darin mit Farbe anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Die Schalotten dazugeben und kurz mit anbraten. Petersilie untermischen und alles etwas abkühlen lassen.

9. Thymianzweig und Knoblauchzehe aus dem Grießbrei entfernen. Den Grieß einmal durchrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen.
10. Die Pilz-Maronenmasse und 2 Eigelb zur Grießmasse geben und alles gut verrühren.
11. Eiweiß steif schlagen, dabei etwas Salz mit einrieseln lassen.
12. Zunächst die saure Sahne und dann vorsichtig den Eischnee unter die Grießmasse heben.
13. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
14. Ein Strudelblatt auf einer sauberen Arbeitsfläche ausbreiten, dünn mit Butter bestreichen.
15. Das zweite Blatt passgenau darauf legen und ebenfalls dünn mit Butter bestreichen.
16. Die Grießmasse auf dem Strudelteig verteilen, dabei rundherum einen breiten Rand frei lassen.
17. Zwei Teigseiten etwas über die Füllung klappen. Teig und Füllung zu einem Strudel aufrollen.
18. Den Strudel auf das Blech setzen. Übriges Eigelb und Milch verquirlen, den Strudel damit bestreichen.
19. Strudel im heißen Backofen ca. 15 - 20 Minuten goldbraun backen
  
20. In der Zwischenzeit den Endiviensalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und die Salatblätter in feine Streifen schneiden.
21. Für das Salatdressing den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
22. Aus Essig, Senf, Öl, etwas Salz, Pfeffer und Honig ein Dressing rühren.
23. Salat mit dem Dressing marinieren und den Schnittlauch untermischen.
24. Den Strudel aus dem Ofen nehmen, vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen.
25. Strudel in Portionsstücke schneiden, mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

**Nährwert pro Portion:** 630 kcal / 2630 kJ  
51 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 40 g Fett