

EIN REZEPT VOM NEUEN KÜCHENCHEF



DIRK FOKKEN



Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Hähnchenbruststreifen
- 200 g Champignons
- 200 g Frischkäse
- 1 Piri Piri (Chilischote)
oder 1 Teelöffel Tabasco
- 4 Eier
- 80 g Paniermehl
- 1 Paket Strudel/Filoteig (10 Blätter)
- 1 kleiner Kopf Wirsing
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- Mondamin zum Abbinden
- 100 g Speck
- 500 g Kirsch/Cherrytomaten
- 2 Zwiebeln
- ½ Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker



Zubereitung:

Für die Füllung:

Champignons putzen und in Scheiben schneiden, die Zwiebeln schälen und würfeln. Hähnchenbruststreifen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mit 1 EL Öl erhitzten Pfanne anbraten. Die Champignons, Piri Piri und die Hälfte der gewürfelten Zwiebel dazugeben, kurz mitbraten und abkühlen lassen. In die abgekühlte Masse Frischkäse, Eier und Paniermehl unterheben und gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Strudel herstellen:

2 Strudelteigblätter übereinander auf einem Tisch ausbreiten und ca. ¼ der Füllung in der Mitte platzieren. Die Teigblätter wie ein Paket zusammenlegen. Den Strudel mit Eigelb bepinseln und bei 175°C ca. 35 Minuten im Ofen garziehen lassen.

Für die Beilage:

In der Zwischenzeit den Wirsing in grobe Streifen schneiden und in kochendem Wasser 3 Minuten garziehen lassen, danach kalt abspülen. Restliche Zwiebeln mit Speckstreifen anbraten, mit Sahne und Milch ablöschen und mit Mondamin abbinden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat gut würzen und den Wirsing unterheben. 250 g Kirschtomaten würfeln und ein paar der gewürfelten Zwiebeln und den Knoblauch anbraten. Zwischenzeitlich mit 2 EL Wasser ablöschen und einreduzieren lassen, bis alles gut verkocht ist. Das Ganze 5-6 mal wiederholen und dann zur Seite stellen. 5 Minuten, bevor der Strudel fertig ist, die restlichen Kirschtomaten bei starker Hitze anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und den vorbereiteten Tomatensud dazugeben. Rahmwirsing auf der Mitte des Tellers anrichten. Den Strudel in große Scheiben schneiden, auf den Wirsing legen und die Kirschtomaten gleichmäßig rundum verteilen.

