

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, 11.12.2024

Hauptgang Weihnachtsmenü

Rote Bete à la Wellington mit Pilzen und Meerrettich-Hollandaise Für 4 Personen

Zutaten

Für die Füllung

4-5 Rote Bete-Knollen (frisch, möglichst gleich groß; alternativ vorgegarte Knollen)
 200 g Salz, grob
 4 EL Rapsöl
 50 g Steinpilze, getrocknet
 100 ml Wasser, lauwarm, ca.
 500 g Champignons, braun
 2 Knoblauchzehen
 2 Schalotten
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 500 g Spinat, frisch oder 400 g TK-Blattspinat
 0,5 Bund Petersilie
 etwas Muskatnuss



Außerdem:

1 Pck. Blätterteig (ca. 300 g; Kühlregal, backfertig ausgerollt, ca. 40 x 25 cm)
 2 EL Senf, körnig
 1 Ei (Größe M)

Für die Hollandaise

1 Schalotte
 200 g Butter
 4 Pfefferkörner, weiß
 2 EL Weißweinessig
 4 EL Weißwein oder Gemüsebrühe
 4 Eigelb (Gr. M)
 etwas Salz
 1 EL Zitronensaft
 etwas Pfeffer
 etwas Zucker
 etwas Meerrettich (aus dem Glas oder frisch gerieben; nach Belieben)
 3 Stiele Petersilie, fein geschnitten

Für den Salat

150 g Feldsalat
 1 Apfel, z. B. Elstar
 1 Schalotte
 4 EL Apfelessig
 1 TL Senf
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Zucker
 5 EL Olivenöl



Zubereitung:

1. **Für den Strudel** Rote Bete putzen und abbrausen. Eine passende Auflaufform (evtl. mit Deckel, sonst z. B. Backpapier oder Backblech) mit einer etwa 1 cm dicken Schicht grobem Salz am Boden vorbereiten. Bete-Knollen mit 2 EL Öl einpinseln, mit etwas Salz bestreuen und in die Form setzen. Zugedeckt im heißen Backofen, bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 1 Stunde weich schmoren
2. Währenddessen Steinpilze knapp mit dem lauwarmem Wasser bedecken und einweichen.
3. Champignons putzen. Steinpilze abgießen. Champignons und Steinpilze fein würfeln. Knoblauch und Schalotte abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
4. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Die Pilze darin unter Wenden bei starker Hitze leicht braun anbraten. Knoblauch und Schalottenwürfel zugeben und mitbraten. Dann bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden braten, bis die ausgetretene Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Pilzmischung (Duxelle) mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Spinat verlesen, gründlich abbrausen und trocken schleudern. Spinat grob hacken. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein schneiden.
6. Das übrige Öl (1 EL) in einem Topf erhitzen. Spinat darin andünsten und zusammenfallen lassen. Dann offen bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.
7. Spinat abtopfen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit der Petersilie mischen.
8. Rote Bete aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen, dann schälen (dabei Handschuhe tragen)
9. Teig inklusive Backpapier auf einem Backblech ausrollen. Mit Senf bestreichen, dabei rundherum einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen.
10. Eine dünne Schicht Spinat mittig als ca. 4-5 cm breiten Streifen auf dem Teig verteilen. Etwa 1/3 der Pilzmischung darauf geben. Rote Bete dicht an dicht drauf setzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Übrige Pilzmischung, und als Abschluss, Spinat darauf verteilen.
11. Teigränder mit der Hälfte vom verquirltem Ei bestreichen. Den Teig über die Gemüsefüllung klappen und alles zu einem Strudel formen. Teigräder unterklappen.
12. Teigoberfläche vom Strudel mit übrigem Ei bestreichen und etwa 30 Minuten kühlen.
13. **Währenddessen für die Hollandaise** Schalotte abziehen und fein würfeln. Pfefferkörner grob mörsern. Pfefferkörner, Schalottenwürfel, Essig und Weißwein in einem kleinen Topf einmal aufkochen, kurz ziehen lassen.
14. **Den Strudel** im heißen Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen.
15. **Für die Hollandaise** Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Schalotten-Wein-Mischung durch ein feines Sieb in eine Wasserbad-Schlagschüssel sieben. Eigelbe und 1 Prise Salz zugeben und alles verrühren.
16. Dann die Schlagschüssel über ein heißes Wasserbad setzen und die Eigelbmischung mit einem Schneebesen oder dem Handrührer dickcremig aufschlagen. Die Butter zunächst tröpfchenweise, dann im dünnen Strahl unterschlagen, bis eine cremige Soße entsteht. Schlagschüssel vom Wasserbad nehmen.
17. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken. Mit Meerrettich und Kräutern aromatisieren.
18. **Den Strudel** aus dem Backofen nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.
19. **Den Feldsalat** verlesen, abbrausen, trocken schleudern. Apfel abbrausen, trocknen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Schalotte ebenfalls sehr fein würfeln.
20. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren, Öl unterschlagen. Salatzutaten damit mischen.
21. Strudel in Portionsstücke schneiden. Strudelstücke und Salat auf Tellern anrichten. Die Hollandaise dazu servieren.