

# Johann Lafer | Kartoffel-Spitzkohl-Strudel mit Radieschen-Schnittlauch-Schmand

---

---

## Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Strudelteig, tiefgefroren
- 1 Spitzkohlkopf
- 500 g Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- 30 g Butterschmalz
- 250 g Crème fraîche
- 2 Eier
- 20 g Butter
- 200 g Schmand
- 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel aus der Gewürzmühle
- Chili aus der Gewürzmühle
- 4 Scheiben Schinken für die Garnitur
- Kerbel für die Garnitur

## Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Spitzkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und mit einer Gemüsereibe raspeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe und Schalotten schälen und fein würfeln. Den Spitzkohl in das heiße Butterschmalz geben und kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Die geraspelten Kartoffeln und den Knoblauch hinzugeben und 5 Minuten leise kochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Eier trennen und die Eigelb unterrühren. Schalotten und Crème fraîche ebenfalls zugeben.

Die Butter schmelzen. Den Strudelteig flach auflegen und den Rand mit der flüssigen Butter bestreichen. Falls nötig, die Füllung etwas ausdrücken und auf dem Strudelteig verteilen. Nun einrollen, erneut mit der flüssigen Butter bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den Strudel im Backofen ca. 25 Minuten backen.

8 Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, 1/2 Zitrone pressen. Radieschen und 3 EL Schnittlauch zum Schmand geben, verrühren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen.

Den noch heißen Strudel in dicke Scheiben schneiden, je 1 Stück mit etwas Schmand und 1 Scheibe Schinken anrichten und mit frischem Kerbel garnieren.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 01.03.2008*

*Prominente Gäste: Estefania Küster & Christian Wolff*