

Apfel.Minz.Strudel mit Eis & Minz.Sabayon

Die Zutaten.

Für 10 Personen.

Der Strudelteig.

300 g Weizenmehl, 25 ml Öl, 5 g Salz, 150 ml lauwarmes Wasser, Öl zum Bestreichen

Die Fülle.

1,5 kg Äpfel, 60 g Butter, 100 g Semmelbrösel, 120 g Zucker, 60 g Rosinen, Zimt gemahlen, 20 g Vanillezucker, geriebene Schale von 1 Zitrone, Apfelminzblätter, 10 cl Rum

100 g Butter flüssig zum Bestreichen und Beträufeln, Mehl zum Bestauben, Staubzucker zum Bestreuen

Der Sabayon.

4 Dotter, 1/8 lt. Milch, 3 EL Kristallzucker, 10 Apfelminzblätter fein gehackt

Das Vanille.Eis.

500 ml Milch, 500 ml Schlagobers, 160 g Kristallzucker, 3 Vanilleschoten, 6 Eidotter, 4 Eier

Die Zubereitung.

Für den Strudelteig das Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und Öl sowie Salz hineingeben. Nach und nach das Wasser zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten, der sich gut von den Händen löst.

Teig in eine Schüssel legen und die Oberfläche mit Öl bestreichen, damit sich keine Haut bilden kann. Mit einem feuchten Tuch so abdecken, dass das Tuch den Teig nicht berührt, und bei Zimmertemperatur eine halbe Stunde rasten lassen.

Für die Fülle Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen und Semmelbrösel darin hellbraun rösten.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Mit Rosinen, Semmelbröselmasse, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronenschale, fein gehackte Apfelminzblätter und Rum vermischen.

Den Arbeitstisch mit einem Tuch auslegen und gleichmäßig mit Mehl bestauben. Den Teig ebenfalls leicht bemehlen und auf das Tuch legen. Mit dem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen. Dann mit beiden Handrücken unter den Teig fahren und diesen

langsam in alle Richtungen so dünn ausziehen, dass man durch den Teig eine Zeitung lesen könnte.

Dabei äußerst vorsichtig vorgehen, damit der Teig nicht reißt.

Ausgezogenen Teig mit drei Viertel der flüssigen Butter beträufeln, Fülle in einem Strang darauf verteilen, den Teig mit dem Tuch über die Fülle heben und dann einmal herum einschlagen, danach abschneiden.

Strudel mit der Teignaht nach unten auf ein befettetes Backblech setzen und mit restlicher Butter bestreichen. Bei 180 °C im vorgeheizten Backrohr 40 min. backen.

Für den Sabayon Dotter, Zucker und Milch in einem Schneekessel über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Die fein gehackten Apfelminzblätter zugeben und noch einmal kräftig durchschlagen. Vom Herd nehmen und kalt schlagen.

Für das Vanille.Eis Milch, Schlagobers, halbierte Vanilleschoten und die Hälfte des Kristallzuckers aufkochen lassen.

Eidotter, Eier und restlichen Kristallzucker in einem Schneekessel schaumig rühren. Vanilleschoten aus der Milch nehmen, das restliche Vanillemark herauskratzen und zugeben. Vanillemilch nochmals aufkochen lassen und unter ständigem Rühren zu der Eiermasse geben. Über Wasserdampf rühren, bis die Eier die Masse leicht binden. Durch ein feines Sieb passieren und kalt schlagen.

Die abgekühlte Creme in einer Eismaschine oder in einer flachen Wanne unter gelegentlichem Umrühren im Tiefkühlschrank gefrieren lassen.

Den Apfel.Minz.Strudel noch lauwarm mit Staubzucker bestreuen und mit dem Minz.Sabayon am Teller anrichten. Mit dem Vanilleeis servieren.