

Spargelstrudel mit Estragon-Hollandaise

Zutaten

Spargelstrudel

300 g Dinkeldunst Alternativ Dinkelmehl Typ 630
1 TL Salz
3 EL Sonnenblumenöl
2 Eigelb
ca. 130 ml Wasser
5-6 Stangen Spargel
ca. 6 Scheiben gekochter Schinken
etwas geschmolzene Butter zum Bestreichen
etwas Mehl
Salz, Pfeffer

Estragon Sauce Hollandaise

3 Eigelb
1 TL Zitronensaft
185 g Butter
1 EL Estragon fein geschnitten
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Spargelstrudel

1. Dunst, Salz, Eigelb und Sonnenblumenöl mit der Küchenmaschine verkneten. Nach und nach das Wasser hinzufügen und zu einem weichen und geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig nun abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Spargel schälen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben hobeln.
4. Ein sauberes Geschirrtuch leicht bemehlen. Den Strudelteig vorsichtig mit den Händen dehnen, bis er ein Rechteck von ca. 60 x 80 cm ergibt.
5. Mit dem Schinken belegen, die Spargelstücke darüberstreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Seiten etwas einschlagen und den Strudel von der langen Seite her aufrollen. Vorsichtig auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit der geschmolzenen Butter bestreichen.
7. Bei 200°C Grad Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Estragon Sauce Hollandaise

1. Butter, Eigelb und Zitronensaft in eine **kalte** Pfanne geben.
2. Bei niedriger Hitze alle Zutaten mit dem Schneebesen miteinander verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
3. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sollte die Soße zu dick geraten sein, vorsichtig lauwarmes Wasser dazugeben.