

Kleine Spargelstrudel mit zitroniger Kartoffelfüllung

Jo, nu mal ... zum Teig:

Gehste in den Supermarkt oder Bioladen deines Vertrauens und kaufste ne Rolle veganen Blätterteig. Schleppe ihn heim und deponierst ihn zum Zwecke der Haltbarkeit bis zum gut gewählten Zeitpunkt des Verzehrs im Kühlschrank. Fertig.

Die Füllung wird schon etwas komplizierter, nämlichens:

Die Kartoffeln, so ca. 4-5 Stück an der Zahl in mittelgroßem Wachstumsergebnis werden geschält. Zweckdienlich mit einem Kartoffelschäler oder einem Messer. Mit Löffel oder Fingernägel wer mag gerne. Zur guten Durchsottierung (Anm: Weichkochen) empfiehlt es sich die nackigen Knollen noch zu halbieren oder gar zu vierteln (das ergibt dann 4 Teile, mehr oder weniger ungleich groß), bettet diese behutsame auf eine Lage Wasser in einem Topf. Kurzum: Die Potati ca. 30 Minuten kochen.

Während die Erdäpfel sich ihren Qualen ergeben schnappen wir uns 4-5 Stangen weißen Spargel, entholzen (fällen) diesen am unteren Ende und machen ihn auch nackig ihn ähnlicher Weise wie die gerade kochenden Kartoffelchen. In gleicher Zahl, Dicke und Länge verfahren wir mit grünem Spargel, wobei diesem nur die Beine rasiert werden (unteren Teil schälen falls holzig). Alsdann die Spargelstangen halbieren – also in der Mitte auseinanderschneiden, nicht längs, sondern quer, was heißt wenn sie perfekt rund sind können sie noch rollen. In einen passenden Topf schütten wir lebensspendendes Nass in Form von Hazweio (Wasser), bereichern dieses mit nem Esslöffel Salz, nem Teelöffel Zucker und exakt 20,65 Gramm Pflanzenmargarine. Den geputzten, geschälten weißen Spargel werfen wir schon mal ins Wasser und heizen mal ordentlich ein – sprich der weiße Spargel darf sich den gleichen Freuden ergeben wie die Kartoffeln. Sobald das Wasser kocht drücken wir penibel die Stoppuhr. Nach circa exakten ungefähren 10 Minuten im Whirlpool gesellt sich für weitere 5 Minuten der andere, grüne (nicht politisch gemeint) Spargel ins kochende Erlebnis.

Haben sich Erdäpfel und Spargel ihrem Spa-Vergnügen gütlich getan dürfen sie raus aus dem Bade, dem Heißen. Kartoffel abseihen und zurück in den Topf. Spargel in einen umgedrehten Topf mit ganz vielen Löchern gießen. Die Löcher helfen dass das Wasser abfließt, man könnte auch Sieb dazu sagen.

Die Kartoffel nun mit einer Gabel oder Stampfer (nein, keine dicken Füße!!!) zerquetschen bis ein Brei übrig ist. Die Schale einer halben Zitrone von Bio-Qualität reiben wir sadistischerweise über die Kartoffelpampe und quetschen letztendlich den Rest der gefolterten Zitrone aus zum Zwecke der Saftgewinnung – diesen schütten wir ebenfalls zu den Matsch-Potatoes. Alles schön mit 2 exakt gleichgroß leicht gehäuften Esslöffeln Hefeflocken vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, so ca. 47,6 ml (Milliliter) oder 2 gute Schuss Sojasahne einmengen, und fertig ist die Füllhilfe.

Und nun zum handwerklich anspruchsvollen Teil: Der Blätterteig wird schön ausgerollt und in exakt 4 gleichgroße Teile zersäbelt. Auf jedes so entstandene Blätterteigplättchen (ein sehr schönes Wort) geben wir jeweils auf das Mikrogramm genau die gleiche Menge der Kartoffelfüllung, betten die halben Spargelstangen im gleichen Verhältnis weiß zu grün darauf, benetzen die Ränder des Teiges mit nassem Zeugs und rollen alles ein. Klingt kompliziert, keine Angst, nach dem 50. mal klappt es bestimmt. Wenn alles, also wirklich alles passt und gepasst hat und funktioniert hat sind wir stolze Besitzer von 4 gefüllten Spargelstrudel. Diese dürfen sich nun auf einem Backblech (Backpapier nicht vergessen – also auf das Blech, nicht darunter) räkeln und kommen zum Wärmetanken in den bei 200° vorgeheizten Backofen. Nach ca. 20-30 Minuten, je nach verwendetem Teig (steht im Kleingedruckten auf der Packung) oder Bräunegrad (auch das ist nicht politisch gemeint) sind die Teile fertig und dürfen nach allfälligem Bestaunen verzehrt werden! Bon Appétit!

Die Verwendung des Rezepts ist ausschließlich zum persönlichen Gebrauch gestattet. Jede Vervielfältigung und Weitergabe, in

welcher Form auch immer, ist untersagt und bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Erlaubnis meinerseits. Jede kommerzielle Anwendung der hier veröffentlichten Rezepte ist strikt untersagt und bedarf gleichfalls der ausdrücklichen schriftlichen Erlaubnis meinerseits. Das Copyright liegt bei Marco Lombardi.