

## Mohnstrudel mit Zwergorangenragout und weißem Schokoladeneis

### Zutaten für den Strudelteig

250 g Mehl  
20 ml Öl  
1/8 l lauwarmes Wasser  
eine Prise Salz  
150 g Butter  
50 g Zucker  
3 Eigelbe  
100 g Mohn  
50 g Biskuit, gemahlen  
50 g Korinthen  
2 cl Rum  
2 cl Amaretto  
60 g Weißbrotwürfel  
100 ml Rotwein

### Zutaten für das Zwergorangenragout

200 g Zwergorangen  
40 g Zucker  
1 Vanillestange  
20 g Butter  
200 ml Orangensaft  
2 EL Grand Manier

### Zutaten für das Schokoladeneis

0,5 l Milch  
0,5 l Sahne  
12 Eigelbe  
115 g Zucker  
40 g Crème de cacao  
300 g weiße Kuvertüre



### Zubereitung

#### Strudel:

Für den Strudelteig Mehl, Öl, Wasser und eine Prise Salz solange durchkneten, bis sich der Teig vom Brett und von den Händen löst und seidenglatt wird. Zu einer Kugel formen, mit Folie abdecken und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für die Mohnmasse Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach dazugeben. Korinthen mit Rum und Amaretto marinieren, die Weißbrotwürfel in Rotwein tränken. Mohn, Biskuit, die getränkten Korinthen und die Rotweinbrotwürfel in die Buttermischung unterheben und circa eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Strudelteig auf einem bemehlten Tuch ausrollen. Beim Ausziehen greift man mit den bemehlten Handrücken unter den Teig. Wobei immer von der Teigmitte aus, gegen die Tischkante hin, sachte zu ziehen ist, bis der Teig papierdünn ist.

Dann bestreicht man den Teig vorsichtig mit flüssiger Butter und füllt ihn dann mit der Mohnmasse. Die dicken Teigträger werden nun abgeschnitten.

Den Strudel einrollen und nochmals mit Butter bestreichen. Bei starker Hitze (220 Grad) fünfzehn bis zwanzig Minuten backen.

### **Zwergorangeragout**

Zwergorangen mit dem Messer halbieren und die Kerne aus dem Inneren entfernen. Zucker im Topf karamellisieren, die geputzten Zwergorangen hinzugeben, durchrühren und mit Orangensaft ablöschen. Die aufgeschnittene Vanillestange zum leicht köchelnden Sud geben und diesen zur Hälfte reduzieren. Vom Herd nehmen, mit Grand Manier abschmecken und die kalte Butter unterrühren.

### **Schokoladeneis**

Eigelbe und Zucker verrühren, Milch und Sahne zusammen aufkochen und langsam, unter ständigem Rühren, auf die Eigelbmasse schütten. Auf einem Wasserbad zur Rose abziehen (die Masse darf nicht kochen). In die heiße Grundmasse rührt man nun die kleingeschnittene Kuvertüre und den Crème de cacao unter. Dann kommt das noch flüssige Schokoladeneis in die Sorbetière.

### **Anrichten**

Mohnstrudel in daumendicke Scheiben schneiden und mit dem Zwergorangeragout und dem weißen Schokoladeneis sternförmig auf dem Teller anrichten. Mit Minze garnieren und Puderzucker bestreuen. Zutaten stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau.

**Quelle:** [Oekolandbau.de » Andreas Willius](http://www.fiblgate.org/biospitzenkoeche/willius/mohnstrudel.html)  
<http://www.fiblgate.org/biospitzenkoeche/willius/mohnstrudel.html>