

Hier und heute



Kürbisstrudel mit Kürbisschaum

Herbstzeit ist Kürbiszeit. Ob in Suppen, als Strudel oder Halloween-Dekoration: Die orangefarbenen Früchte erleben einen anhaltenden Boom. Fabian Timmer macht einen Kürbisstrudel mit feinem Kürbisschaum. Richtig köstlich!

Rezept

Kürbisstrudel mit Kürbisschaum

für vier Personen

Zutaten

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis (circa 1000 g)
- 1 Stück Ingwer, circa 5 cm lang
- 2 EL Butter
- 50 ml süße Chilisauce
- 1 EL Olivenöl
- 10 Maronen
- 50 g Kürbiskerne
- 2 Eier
- 100 g Fetakäse
- 4 Bahnen Strudel- oder Filoteig
- Kürbisschaum: siehe Rezept Kürbissuppe
- ½ kleiner Bund Kerbel
- Salz, Pfeffer, Currypulver

Zubereitung

Den Kürbis halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in walnussgroße Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden

Die Kürbisstücke mit Olivenöl, süßer Chilisauce, Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Ingwer in eine Auflaufform geben, abdecken und bei 160 °C Umluft im Backofen circa eine Stunde garen.

Nach Ablauf der Garzeit die Kürbisstücke in eine Schüssel geben und die Ingwerstücke herausnehmen. Anschließend mit Currypulver bestäuben. Dann ein Ei hinzugeben und durchmischen.

Nun die Maronen und den grob gewürfelten Feta-Käse vorsichtig unterheben.

Den Strudelteig ausrollen und mit flüssiger Butter bepinseln. Im unteren Drittel die Kürbismasse verteilen. Den Strudel einschlagen und aufrollen. Mit einem verquirlten Ei verschließen und bepinseln, dann mit den Kürbiskernen bestreuen. Bei 180 °C Umluft circa 10-12 Minuten im Ofen backen, bis der Strudel gold-braun ist.

Für den Kürbisschaum die Kürbissuppe verwenden. Mit einem Mixstab aufschäumen und zum Strudel geben.

Tipps

- Der Kürbisstrudel kann gut im Vorfeld vorbereitet und eingefroren gelagert werden
- Der Strudel ist eine schöne Beilage zu Wildgerichten
- Maronen lassen sich bereits geschält tiefgekühlt kaufen