

Kürbisstrudel, Roquefort, Kräuter-Crème-fraîche

Für zwei Personen

Für den Kürbisstrudel:

250 g Filoteig, Kühlregal	400 g Muskatkürbis	1 Stange Porree
1 Knoblauchzehe	2 schwarze Knoblauchzehen	30 g Ingwer
1 Ei	150 g Roquefort	50 g Butter
20 ml Sahne	1 EL Honig	8 EL Pflanzenöl
4 EL Olivenöl	2 EL Stärke	4 Zweige Rosmarin
Chili	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

300 g Rote Bete mit Grün	20 g vorgegarte Maroni	20 g Walnüsse
1 EL Weißweinessig	1 TL Honig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Dip:

1 Zitrone, Saft, Abrieb	200 g Crème-fraîche	1-2 Zweige Salbei
1-2 Zweige Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Kürbisstrudel:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch klein schneiden oder grob hobeln und einen kleinen Teil pürieren. Kürbis in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Knoblauch abziehen und dazugeben. Ingwer schälen und dazu reiben. Mit Chili, Salz und Pfeffer zugeben. Schwarzen Knoblauch hacken und Masse damit abschmecken. Rosmarinnadeln abzupfen, fein hacken und mit dem Roquefort zum Kürbis geben. Ei dazu geben und unterheben. Dann mit etwas Sahne und Honig verfeinern. Sollte die Masse zu flüssig sein mit etwas in Wasser angerührter Stärke andicken.

Masse auf ein Blech geben und etwas abkühlen lassen.

Fünf Filoteigblätter übereinanderlegen, dabei jede Lage mit etwas Öl bestreichen. Dann die abgekühlte Kürbis-Masse auf den Teig geben und zu einem Strudel formen. Auf ein Backblech legen und im heißen Ofen goldbraun backen.

Butter schmelzen und mit etwas Sahne mischen und den Strudel während des Backens mehrmals damit einpinseln.

Für den Salat:

Rote Bete schälen und raspeln. Walnüsse und Maroni in der Pfanne mit dem Honig karamellisieren.

Salat mit Essig und Öl anmachen, mit Salz, Pfeffer und ggf. Honig abschmecken. Zum Schluss mit den Walnüssen und Maroni garnieren.

Für den Dip:

Kräuter grob hacken und unter die Crème fraîche rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Angela Röschinger am 30. Oktober 2025