

Vacherin Mont-d'Or im Strudel-Blatt mit Kürbis-Salat

Für 4 Personen

400 g Butternusskürbis	20 g Ingwer	1/2 Bund Koriander
1 Bio-Zitrone	4 EL Orangensaft	4 EL Rapsöl
Meersalz	1 Prise Curry	1 EL Pistazien, geröstet, gesalzen
2 EL Butter	1 TL Kreuzkümmel, gemahlen	200 g Filoteig
150 g Vacherin Mont-d'Or	3-5 EL Sonnenblumenöl	2 EL Kürbiskernöl

Kürbis schälen, die Kerne entfernen und Kürbis in sehr feine Streifen schneiden (am besten mit einem Gemüsehobel). Ingwer schälen und fein reiben. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zitrone abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit Orangensaft, Ingwer, Koriander und Rapsöl mischen. Mit Salz und Curry abschmecken und die Kürbisstreifen untermischen. Kürbis mindestens 10 Minuten darin marinieren. Pistazien grob hacken. Die Butter in einem Topf bräunen und Kreuzkümmel unterrühren. Filoteig in 16 Streifen à 20x8cm, schneiden. Jeweils einen Streifen mit der Kreuzkümmelbutter bepinseln und einen weiteren Teigstreifen darauf fixieren. Die doppelten Teigstreifen, immer 2 Stück, kreuzweise auf die Arbeitsfläche legen. Käse mit einem Löffel auf die Kreuzmitte legen, mit den Teigstreifen einschlagen und andrücken. Die Strudel -Pakete in einer Pfanne mit dem Sonnenblumenöl langsam von allen Seiten goldgelb anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kürbissalat auf den Tellern anrichten, mit Kürbiskernöl beträufeln, Pistazien darauf verteilen und die Strudel-Pakete aufsetzen.

Michael Kempf 30. November 2012