

Steinpilz-Maronen-Strudel und Bitter-Salat mit Kürbis

Für zwei Personen

Für den Strudel:

500 g frische Steinpilze	150 g Maronen	2 Stangen Frühlingszwiebeln
1 Packung Strudelteig	2 EL Crème-fraîche	1 Zweig glatte Petersilie
Butter	Salz	Pfeffer

Für den Bittersalat:

150 g gem. Bittersalate	150 ml Apfelbalsamessig	1 TL Estragon-Senf
150 ml Walnussöl	1 EL Agavensirup	Salz, Pfeffer

Für den Kürbis:

200 g Hokkaido-Kürbis	1 EL Honig	2 EL weißer Balsamicoessig
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Steinpilz-Maronen-Strudel:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Frühlingszwiebel putzen und kleinschneiden. Pilze putzen, in Scheiben schneiden und beides in Butter anschwitzen. Flüssigkeit verdampfen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und 1 Esslöffel hacken.

Maronen kleinschneiden und mit der Petersilie zu den Pilzen geben.

Etwas abkühlen lassen und mit Crème fraîche vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Strudelteig auslegen. Zwei Drittel der Teigfläche mit der Pilz-Maronen-Creme belegen. Die übrige freie Fläche mit Butter bestreichen und den Strudelteig mit Hilfe eines Tuches einrollen. Im vorgeheizten Ofen backen bis der Strudel goldbraun ist.

Für den Bittersalat:

Salate putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und auf Tellern anrichten. Apfelbalsamessig, Walnussöl, ein Schuss Wasser, Agavensirup und Estragon-Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bittersalate damit beträufeln.

Für den karamellisierten Kürbis:

Kürbis schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. In einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Honig dazugeben und den Kürbis karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Lentsch am 27. Oktober 2020