

Kürbis-Maronen-Strudel, Orangen-Hollandaise, Maronen

Für zwei Personen

Für den Kürbisstrudel:

1 kl. Hokkaido-Kürbis	5 vorgek. Maronen	4 Blätter Filoteig
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Ei
40 g Butter	1 Zweig Thymian	1 Zweig Estragon
5 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Orangen-Hollandaise:

1 Orange, Saft, Abrieb	1 Schalotte	1 Ei
150 g Butter	50 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt
2 Pimentkörner	1 Nelke	1 Prise Zucker
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl	1 EL Butter	2 EL Öl
1 TL Kümmel	Salz	Pfeffer

Für die Maronen:

100 g vorgek. Maronen	1 EL Butter	1 EL Zucker
1 Prise Salz		

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsenkresse

Für den Kürbisstrudel mit Filoteig:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis halbieren, vom Kerngehäuse befreien und mit etwas Olivenöl benetzen, salzen und den Kürbis für ca. 10 Minuten im Ofen backen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten.

Kräuter und Maronen hacken.

Kürbis mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, Zwiebeln, Knoblauch, 1 TL der Kräuter, Maronen und 30 g Butter hinzufügen. Alles gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel abfüllen.

Das Ei trennen. Ein Blatt Filoteig auf eine saubere Arbeitsfläche legen und vorsichtig mit Eiweiß bestreichen. Ein zweites Blatt darauflegen und ebenfalls mit Eiweiß bestreichen. Mit den restlichen zwei Blättern wiederholen.

Kürbis-Füllung am unteren Rand des Teigs verteilen und dabei etwa 2 cm Platz am Rand lassen. Teig von unten her vorsichtig aufrollen, die Enden leicht andrücken und falten, damit die Füllung nicht herausfällt. Den Strudel vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, nochmals mit restlicher Butter bestreichen und Strudel etwa 20 Minuten backen, bis der Filoteig knusprig und goldbraun ist.

Der Backofen kann auch durch eine Friteuse ersetzt werden. Dazu Öl in der Friteuse auf 170 Grad erhitzen und den Strudel 8 Minuten goldbraun ausbacken.

Für die Orangen-Hollandaise:

Orangenschale abreiben, anschließend Orange halbieren und auspressen. Schalotte abziehen und grob zerkleinern. Den Saft mit der Schalotte und den Gewürzen aufsetzen und

köcheln lassen, bis dieser um die Hälfte reduziert ist.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

Ei trennen und das Eigelb mit etwa 2 EL von der Reduktion über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Langsam die geschmolzene Butter in die Ei-Mischung einrühren, bis die Sauce dick und cremig wird.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Orangenabrieb abschmecken.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl halbieren und von der Spitze in feine Streifen herunter schneiden. Kümmel leicht in einem Mörser anstoßen. Eine Pfanne aufstellen und den Kümmel zunächst leicht darin anrösten, dann wieder herausnehmen. Das Öl nun in derselben Pfanne erhitzen und den Spitzkohl kräftig darin anbraten. Dann Butter, Kümmel, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Für die Maronen:

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, Zucker und Salz dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Maronen je nach Größe kleinschneiden, hinzufügen und darin schwenken, bis sie goldbraun und karamellisiert sind.

Für die Garnitur:

Kresse zupfen und als Garnitur verwenden.

Zora Klipp am 13. Februar 2025