

Strudeltascherl mit Lachsrillettes und cremigem Kürbis



Genuss & Leidenschaft

Zutaten für 2 Portionen:

Zutaten Strudeltascherl	1 Glas HINK Lachsrillettes mit Limetten und Dijonsenf, 130g
	1 Packung Strudelteig
	Spritzer Limettensaft (oder Zitronensaft)
	1 EL fein geschnittener Schnittlauch
	2 EL Sauerrahm

Zutaten Kürbisragout	300 g geschälter, entkernter Muskatkürbis oder Langer von Neapel
	1 klein geschnittene Zwiebel
	weißer Pfeffer gemahlen, Salz
	Prise gemahlener Kümmel
	ca. 1/8 l Gemüsefond
	2 EL geschlagenes Obers
	gehackte, geröstete Kürbiskerne
	etwas Currykraut, etwas Curry zum Garnieren



Zubereitung:

Schritt 1:

Rillettes mit Limettensaft, Schnittlauch und Sauerrahm vermischen. Abschmecken.

Schritt 2:

Strudelteig aufblättern. 1 Blatt dünn mit Ei bestreichen, 2. Blatt darüberlegen. Scheiben mit ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Ränder mit Ei bestreichen. Fülle auftragen. Zusammenklappen, Ränder andrücken, auf ein Blech mit Backpapier setzen, mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Rohr bei 200 Grad ca. 10 Minuten goldbraun knusprig backen.

Schritt 3:

Für das Kürbisragout 100 g Kürbis in kleinere Würfel schneiden. Restlichen Kürbis mit dem Krenreißer reißen. Gerissenen Kürbis leicht salzen, 5 Minuten stehen lassen. Ausdrücken. Zwiebel in Butter anschwitzen. Gerissenen Kürbis beifügen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel würzen, mit Gemüsefond auffüllen. Kurz einkochen lassen. Kürbiswürfel dazu. Nochmals aufkochen. Zum Schluss Obers unterheben, abschmecken.

Schritt 4:

Kürbisragout auf Tellern verteilen, Tascherl daraufsetzen, mit gehackten Kürbiskernen, Curry und Currykraut garnieren.