

## Kürbisstrudel mit Oona Kaviar auf Whisky-Holz

Rezept für 4 Personen

### Strudelteig

240 g Weissmehl Typ 505  
140 ml lauwarmes Wasser  
20 ml Sonnenblumenöl  
10 ml geröstetes Haselnussöl

Salz / Öl / Butter

Alle Zutaten sauber vermengen. Den entstehenden Teig nun mit den Händen für 10 Minuten kneten und schlagen, bis er seidig und geschmeidig ist. Mit etwas Öl bestreichen, abdecken und für 1h ruhen lassen. Im Anschluss den Teig dünn ausrollen und ziehen bis er hauchdünn ist.

Natürlich kann auch gekaufter Strudelteig verwendet werden.

Den Strudelteig in 4 gleichgrosse Stücke schneiden (ca. 30 cm x 20 cm) und mit Folie abdecken.

Etwas Butter schmelzen.

### Füllung

200 g Hokaidokürbis  
30 g Feigen  
20 g Eschalotten  
20 g Gala Apfel  
Sonnenblumenöl  
Thymian  
Cayennepfeffer  
Weisswein  
Gemüsefond  
Butter  
Kürbiskerne geröstet  
Salz / Pfeffer

Den Hokaidokürbis in 5mm x 5mm grosse Würfel schneiden. Auch die Feigen in Würfel der gleichen Grösse schneiden. Eschalotten fein hacken.

Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumen-Öl erhitzen, Kürbis hinein geben, kurz anschwitzen, dann Eschalotten zugeben. Wenn die Eschalotten glasig sind, Apfel und Feigen begeben. Mit Thymian, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und Kürbiskernen abschmecken. Wenig Weisswein, Gemüsefond und Butter zugeben und glasieren.

Die Strudelblätter mit der geschmolzenen Butter bepinseln, das untere Viertel der Länge nach mit Kürbisfüllung belegen, Seiten einschlagen und satt aufrollen.

