

Eierschwammerl-Buchweizenstrudel mit Hokkaidocreme

ZUTATEN:

Für die Fülle:

75 g Buchweizen
250 g Eierschwammerl
Gemüsefond
½ EL Rapsöl
Pfeffer aus der Mühle
Zitronenthymianblätter

Für den Strudelteig:

125 g glattes Mehl
62,5 g lauwarmes Wasser
12 g Tafelöl

Für die Hokkaidocreme:

450–500 g Hokkaidokürbis
Olivenöl
½ Zwiebel
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
Quwendel, Currykraut,
Hopfenoregano
Rasel Hanout
½ TL Curry
Gemüsefond zum Pürieren

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten am besten in der Rührmaschine mit dem Knethacken zu einem glatten Teig verkneten. Mit Öl bestreichen und zugedeckt 30-40 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle die Eierschwammerl mit Schalotten anrösten und mit (Salz,) Pfeffer und Knoblauch würzen. Den gekochten Buchweizen beigegeben und mit Kräutern abschmecken.

Nun den Strudelteig ziehen, mit Rapsöl bestreichen und die Masse auf 2/3 des Teiges mit den Zitronenthymianblättern darauf verteilen. Zusammen rollen. Den Strudel mit Rapsöl bestreichen und bei 200°C knusprig backen.

Für die Hokkaidocreme den Kürbis klein schneiden, mit Olivenöl, Zwiebel und den Gewürzen auf ein Blech geben und ca. 40 Minuten im Backofen bei 150°C weich garen. Mit Gemüsefond zu einem cremigen Püree mixen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof-Küchenteam!

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at

