

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Oktober 2022** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Enten-Kürbis-Strudel mit pikantem Paprikagemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Strudel:

400 g Kürbis
 350 g Entenbrust
 70 g grober Speck
 1 mittelgroße rote Zwiebel
 20 g Ingwer
 3 Knoblauchzehen
 4 Strudelblätter oder Filoteig
 2 Eier
 2 Zweige Petersilie
 50 g heller Sesam
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Speck würfeln. Ingwer klein schneiden. Alles mit ein wenig Öl in einer Pfanne anbraten und anschließend durch den Fleischwolf geben.

Kürbis in Spalten schneiden und mit der Petersilie ebenfalls durch den Fleischwolf geben. Entenbrust mit Haut ebenfalls klein schneiden und durch den Fleischwolf ziehen. Wenn man keinen Fleischwolf zu Hause hat, kann man die Füllung auch mit einem Multizerkleinerer herstellen.

Mischung mit Pfeffer, Chili und Salz würzen und ein Ei unterheben.

Zwei Strudelteigblätter übereinander legen und Füllung am Ende längs draufgeben. Eier verquirlen und Enden damit einstreichen. Teig links und rechts einschlagen und aufrollen, wieder mit Ei einpinseln und mit Sesam bestreuen. Rolle für 20 Minuten im Ofen goldbraun ausbacken.

Für das Gemüse:

2 gelbe Spitzpaprika
 2 rote Spitzpaprika
 1 rote Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 2 Frühlingslauch
 40 g Olivenöl
 200 ml Gemüsefond
 1-2 kleine rote Chilischoten
 1 kleine Stück Ingwer
 1 TL Paprikapulver
 1 EL Ajvar
 1 EL Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzpaprika halbieren, entkernen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Paprika, Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne in Öl anbraten. Mit Paprikapulver würzen und Ajvar dazugeben und mitrösten. Mit Gemüsefond aufgießen und sämig einköcheln lassen. Chili klein schneiden und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein wenig Ingwer reinreiben. Frühlingslauch waschen, in schräge Ringe schneiden und am Ende unterheben. Petersilie ebenso. Alternativ kann man Schnittlauch verwenden.

Paprikagemüse auf Teller geben. Strudel in Scheiben schneiden, drauflegen und servieren.