

# Süßkartoffel-Kürbis-Strudel, Rote Bete mit Blattspinat

**Für zwei Personen**

**Für den Strudel:**

1 Süßkartoffel	200 g Hokkaido-Kürbis	1 Packung Strudelteig
1 Ei	100 g Parmesan	100 g Kräuterfrischkäse
2 EL Butter	Chili	Salz
Pfeffer		

**Für die Rote Bete:**

1 frische Rote Bete	250 ml Rote Bete Saft	1 Orange
1 Limette	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Salz	Pfeffer	

**Für den Blattspinat:**

500 g Babyspinat	1 Schalotte	100 g Portulak
2 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

250 g griech. Joghurt	1 Blutorange	1 Mandarine
1 Limette	100 g Butter	1 EL Puderzucker
2 EL Honig	1 Sternanis	1 Kardamom
Chili		

**Für die Walnüsse:** 50 g Walnusskerne 50 g Zucker

**Für den Strudel:**

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Süßkartoffel schälen, Kürbis waschen und beides grob reiben. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Butter in Pfanne erhitzen und Süßkartoffel-Kürbis-Masse anschwitzen. Parmesan reiben und zusammen mit Kräuterfrischkäse unter die Strudelmasse heben. Strudelblätter auf Küchentuch legen und mit dem Eigelb bestreichen. Süßkartoffel-Kürbis-Masse darauf geben und einrollen. 20 min backen.

**Für die Rote Bete:**

Rote Bete schälen und in dünne Scheiben hobeln. Orange heiß abwaschen und Zesten abreißen. Limette auspressen. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Rote Bete im Rote Bete Saft zusammen mit Orangenzesten, etwas Orangensaft, etwas Limettensaft und Kräutern bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten gar kochen.

**Für den Blattspinat:**

Spinat waschen und trockenschleudern. Portulak abbrausen und trockenwedeln. Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in Pfanne erhitzen, Schalotte anschwitzen. Spinat dazu geben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Portulak dazu geben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sauce:**

Zucker und Butter karamellisieren und mit Saft der ausgepressten Orange ablöschen. Sternanis und Kardamom dazu geben und reduzieren. Joghurt und Honig unterrühren und mit Chili abschmecken. Mandarine und Blutorange filetieren und dazugeben. Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und Sauce mit Abrieb verfeinern.

**Für die Walnüsse:**

Zucker in Pfanne karamellisieren und grob gehackte Walnüsse dazu geben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Heike Heinze am 17. Dezember 2018