

Strudel mit geräuchertem Ziegenkäse und Datteln

Für 4 Personen

Für den Strudel:

1 rote Zwiebel	4 EL Olivenöl	1/2 TL Fenchelsamen
3 Zweige Thymian	400 g Ziegenfrischkäse	2-3 EL Buchenspäne
10 Datteln	2 EL Walnüsse	1 Pack. Filoteig

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	3 Stängel Dill	3 Stängel Koriander
1 EL Zitronensaft	2 EL Olivenöl	Salz

Die Zwiebel schälen und würfeln. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebelwürfel darin goldbraun anschwitzen. Fenchelsamen mörsern. Thymian abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zwiebelwürfel, Fenchelsamen und Thymianblätter mit dem Ziegenkäse mischen.

Zum Räuchern das Räuchermehl in einem Topf auf etwas Alufolie erwärmen, bis es den Rauchpunkt erreicht. Einen passenden Siebeinsatz mit dem Ziegenkäse in den Topf einsetzen und den Deckel schließen. Ca. 10 Minuten kräftig räuchern. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Datteln entkernen und kleinschneiden. Die Walnüsse hacken.

Den Filoteig ausbreiten und vier Schichten aufeinander legen, dabei jede Schicht dünn mit Olivenöl einpinseln. Dies sollte rasch geschehen da der Filoteig sehr schnell austrocknet!

Filoteig mit geräuchertem Käse, Walnüssen und Datteln bestreuen und locker aufwickeln. Mit Olivenöl bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 7 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Für den Gurkensalat die Gurke waschen, schälen und in Scheiben hobeln. Dill und Koriander abrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Gurke mit den Kräutern mischen und mit Zitronensaft, Olivenöl und Salz marinieren.

Strudel mit Gurkensalat anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 08. Februar 2017