

Vacherin Mont-d`Or im Strudel-Blatt mit Karotten-Salat

Für 4 Personen

400 g Karotten	20 g Ingwer	1/2 Bund Koriander
1 unbehandelte Zitrone	4 EL Orangensaft	4 EL Rapsöl
Meersalz	1 Prise Curry	2 EL Butter
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen	200 g Filoteig	150 g Vacherin Mont-d'Or
3-5 EL Sonnenblumenöl		

Karotten schälen, waschen und in sehr feine Längsstreifen schneiden (am besten mit einem Gemüsehobel oder Sparschäler). Ingwer schälen und fein reiben. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zitrone abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit Orangensaft, Ingwer, Koriander und Rapsöl mischen. Mit Salz und Curry abschmecken und die Karottenstreifen untermischen. Kürbis mindestens 10 Minuten darin marinieren. Die Butter in einem Topf bräunen und Kreuzkümmel untermischen. Filoteig in 16 Streifen à 20x8cm, schneiden. Jeweils einen Streifen mit der Kreuzkümmelbutter bepinseln und einen weiteren Teigstreifen darauf fixieren. Die doppelten Teigstreifen, immer 2 Stück, kreuzweise auf die Arbeitsfläche legen. Käse mit einem Löffel auf die Kreuzmitte legen, mit den Teigstreifen einschlagen und andrücken. Die Strudel -Pakete in einer Pfanne mit dem Sonnenblumenöl langsam von allen Seiten goldgelb anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Karottensalat auf den Tellern anrichten und die Strudel-Pakete aufsetzen.

Michael Kempf am 17. Mai 2013