

## Ali Güngörmüs Kürbistaschen mit Linsen-Vinaigrette

Montag, 4. Oktober 2021  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: Mittel  
Asia & Weltküche



### Zutaten:

#### Für die Kürbistaschen:

6	Schalotten
1	Knoblauchzehe
600 g	Hokkaido-Kürbis
1 EL	Butter
400 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Ras el-Hanout
½ TL	Dukka (Gewürzmischung)
1 Prise	Cayennepfeffer
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund	glatte Petersilie
10	Strudelteigblätter
1	Eiweiß (zum Bestreichen)
100 ml	Rapsöl (zum Ausbacken)

#### Für die Vinaigrette:

1/2 Bund	Schnittlauch
100 ml	Gemüsebrühe
5 EL	Olivenöl
4 EL	Balsamico, gereift
5 EL	Kalbs-Demi Glace (braune Kalbssauce)
4 EL	kleine grüne Linsen, gekocht und abgetropft
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker

### Zubereitung:

1. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln.
2. Kürbis waschen, falls noch nötig die Kerne austreichen. Den Kürbis (mit Schale) grob schneiden.
3. In einem Topf Butter erhitzen und Schalotten glasig darin anschwitzen. Knoblauch und Kürbis zugeben und kurz mitrösten.
4. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und so lange kochen, bis der Kürbis ganz weich ist und zu einem dicken Püree zerstampft werden kann.

5. Den Kürbisstampf mit Ras el-Hanout, Dukka, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
7. Die Strudelteigblätter jeweils in vier breite Streifen schneiden.
8. Die Masse jeweils auf dem unteren Teil des Teigstreifens verteilen und mit Petersilie bestreuen. Die Ränder mit etwas Eiweiß bestreichen und die Teigstreifen umschlagen, sodass Dreiecke entstehen.
9. Für die Vinaigrette Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
10. Gemüsebrühe, Olivenöl, Balsamico und Kalbssauce in eine Schüssel geben und gut verrühren.
11. Dann die Linsen und Schnittlauch dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
12. Das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Taschen darin von beiden Seiten goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
13. Die Kürbistaschen auf Tellern anrichten und die Linsenvinaigrette angießen.

**Pro Portion: 660 kcal/ 2770 kJ**  
**50 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 48 g Fett**