



Blätterteigrezepte

Kürbis-Fondue mit Salbei-Blätterteigstängeln

 für 6 Personen

 30 min Zubereitungszeit

 Herbst

Benötigte Zutaten

2	LEISI QUICK Blätterteig, eckig 2x275g
1	Eigelb (mit 1 EL Wasser verkleppert)
10	Blatt/Blätter Salbei, frisch, fein gehackt
1 kg	Speisekürbis
1 Prise	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer, Muskatnuss
1 EL	Butter, geschmolzen
500g	Speisekürbis (Kürbisfruchtfleisch gewürfelt)
1	Zwiebel, gehackt
1 EL	Butter
2.5 dl	Gemüsebouillon
100g	Crème fraîche
150g	Greyerzer Käse



Zubereitung

1. Den Ofen auf 220° C vorheizen. Einen Blätterteig auslegen, mit Eigelb bestreichen und mit Salbei bestreuen. Den zweiten Blätterteig darüber legen, etwas andrücken und von der schmalen Seite her in 24 ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Aufdrehen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die Enden mit etwas Eigelb auf das Backpapier kleben. Kurz vor dem Backen alle Teigstreifen nochmals mit Eigelb bepinseln. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und auskühlen lassen.
2. Den Deckel des Kürbis abschneiden und beiseite legen. Kürbiskerne und Fasern aus dem Kürbis schaben, wegwerfen. Den Kürbis mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ausreiben und mit geschmolzener Butter auspinseln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und in der Ofenmitte bei 200° C 35-45 Minuten backen, bis das Kürbisfruchtfleisch knapp weich ist.
3. Für die Sauce Kürbiswürfel mit Zwiebeln in Butter andünsten, mit Bouillon auffüllen und zugedeckt ca. 10 Minuten weich kochen. Restliche Zutaten zugeben, im Mixer sehr fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. In den heißen Kürbis füllen und mit Blätterteigstängeln servieren.