

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Kürbis-Erdäpfel-Kipferl mit Endivie und Kürbiskernöl

Koch: Manuel Ressi, Gastwirt und 4-Haubenkoch

Lokal: Bärenwirt in Hermagor

Zutaten:

Für die Kürbis-Erdäpfel-Kipferl:

1 kg große mehligke Erdäpfel

1 kg Butternusskürbis

Salz

Für den Endiviensalat:

1 Endiviensalat

100 Gramm Schalotten

Salz

Balsamessig

Kürbiskernöl

Für den Kräuterdip:

100 Gramm Schaffrischkäse

100 Gramm gekochte weiße Bohnen

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Bärlauch, Kerbel oder Bachkresse
Distelöl
Salz

Für die fermentierte Kürbissauce:
300 Gramm Kürbisabschnitte
6 Gramm Salz

Zubereitung:

Die Erdäpfel und den Butternusskürbis schälen und mit Hilfe eines Bänderschneiders in lange, dünne Bänder schneiden. Die Erdäpfel-Bänder auf eine Klarsichtfolie nebeneinander, ca. 1 Meter lang auflegen. Die Kürbisbänder darüberlegen und leicht salzen. Wie eine Roulade der Länge nach einrollen und in der Klarsichtfolie einwickeln. 40 Minuten bei 94°C dämpfen und abkühlen lassen. Die Rolle in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Folie entfernen und die Scheiben in Pflanzenfett beidseitig goldgelb anbraten.

Die Roulade vorsichtig in der Mitte eindrücken, dass eine Vertiefung entsteht. Darin den Marinierten Endiviensalat einfüllen. Jeweils 2 gefüllte Scheiben zu einem Kipferl zusammenstellen und auf die Teller platzieren.

Für den Kräuterdip alle Zutaten fein mixen und abschmecken.

Für die fermentierte Kürbissauce die Kürbisreste mit 2% Salz vermengen und in ein Fermentier-Glas geben. Mit einem Glasgewicht beschweren und das Glas mit einem Gärspund verschließen. Das Glas bei Zimmertemperatur für ca. 14 Tage stehen lassen. Danach den Kürbis fein mixen und mit etwas Distelöl abschmecken.

Die beiden Saucen zu Erdäpfel-Kürbis-Kipferl servieren.