Aufgetischt zu Mittag
Sonntag, 10. April 2016

Kürbis-Crème-brûlée / Pikante Kürbis-Tarte (mit Chutney oder Kernölcreme) / Gefüllte Nudeltascherl auf Kürbisgemüse mit Totentrompeten-Pesto

(Rezept von Küchenchef Martin Winkler-Hermaden)

Kürbis-Crème-brûlée

Zutaten für 4 Personen

70 g Milch
130 g Obers
150 g Kürbispüree (Butternuss-Kürbis)
Kernöl,
Ingwer,
Chili, Curcuma, Cayenne, Paprikapulver,
Salz und Pfeffer
3 Dotter
150 g Obers

Zubereitung

Milch, Obers und Kürbispüree mit den Gewürzen aufkochen, 10 min. ziehen lassen.
Die Dotter kurz aufschlagen und in die Kürbismischung einrühren. Das restliche Obers dazugeben. (Das ganze ein paar Stunden stehen lassen.) Die Creme durch ein feines Sieb seihen. Die Masse in Tassen füllen und im Wasserbad pochieren, bei 100°C ca. 30 Min., darf nicht zu dick werden.
Mit Parmesan und fein gehackten Kürbiskernen bestreuen und im Backofen bei Grillfunktion kurz gratinieren.

Kürbis-Tarte

Muskatkürbis
brauner Zucker,
Olivenöl,
Muskat, Pfeffer und Kräutersalz

Zutaten für Würzsoße:

roter Zwiebel,
gelber Paprika,
Paradeiser,
Champignons,
Kürbis

Salz, Pfeffer,
Kräuter (Oregano, Basilikum, Lavendel)

Zutaten für Teig:
100 g Topfen
100 g Butter
100 g glattes Mehl
Salz

Zubereitung

Boden der Tortenform mit Olivenöl bestreichen und etwas Zucker bestreuen.
Kürbis in ca. 5mm starke Scheiben schneiden, dachziegelförmig auf dem Tortenboden anordnen und mit Muskat, Pfeffer und Kräutersalz würzen.
Bei 190°C für 15 min backen.
Die Zutaten für die Würzsoße in Olivenöl anschwitzen, pikant würzen und weich dünsten. Anschließend auf den warmen Kürbisbelag in der Tortenform verteilen und auskühlen lassen.
Die Zutaten für den Teig verkneten und eine halbe Stunde kaltstellen. Danach den Teig in der Größe der Tortenform ausrollen. Auf den ausgekühlten Belag legen, leicht andrücken und mit einer Gabel einstecken.
Für 10 min bei 190°C backen. Tarte aus dem Backrohr nehmen und stürzen.

Nudeltascherl mit Kürbisfülle

Zutaten für Nudelteig:
100 g glattes Mehl
130 g griffiges Mehl
5 Dotter
2 EL Olivenöl
Salz

Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und rasten lassen.

Zutaten für Fülle:
200 g Hokkaido – Kürbispüree
1/2 Zwiebel
100 g gepresste und gekochte mehlige Erdäpfel
50 g Räucherschafkäse
Salz, Pfeffer,
Knoblauch,
Butter,
Petersilie

Hokkaido weich dünsten, passieren und in einem Küchentuch ausdrücken. Fein geschnittener Zwiebel in Butter ohne Farbe mit Petersilie anschwitzen. Alle Zutaten vermengen und würzen.

Zubereitung der Nudeltascherln:
Teig ca. 3 mm dick ausrollen, Kreise mit 6 cm Durchmesser ausstechen. Ein Kaffeelöffel Fülle auf den Teigkreis geben, zusammenklappen und die Tascherln verschließen durch „krendeln“. Fertige Nudeltascherln in kochendes Salzwasser legen, entnehmen sobald diese auf der Oberfläche schwimmen.

Zutaten für Kürbis-Gemüse:
Roter Paprika,
Butter,
Zwiebel,
Obers,
Salz, Pfeffer,
Zitrone
Streifen von Kürbis (Langer von Neapel),
gelber Paprika,

Grobwürfelig geschnittene Paprika und Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Wasser und Obers weich dünsten. Würzen und zu einer Paprikasoße pürieren. Die Streifen anschwitzen mit der Paprikasoße kurz weich kochen.

Zutaten für Totentrompeten-Pesto:
Totentrompeten blanchieren und fein hacken
Basilikum,
Nussöl,
Parmesan,
geröstete Kürbiskerne,
Pilzpulver,
Salz, Pfeffer,
Quittenessenz

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem Pesto vermischen.