

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Kürbis-Brûlée mit Ziegenkäsecreme, karamellisiertem und eingelegtem Kürbis, Marillensaft-Vinaigrette und Schnittlauchöl

Gast: Emilia Rosa

Zutaten für 4 Vorspeisenportionen

Kürbis-Brûlée

- 350 g Hokkaido-Kürbis, küchenfertig (die Schale kann mitverwendet werden)
- 180 g Schlagobers (davon 30 g kalt beiseitestellen)
- 3 Eidotter
- 1 Ei
- 12 g Maisstärke
- 25 g Parmesan, fein gerieben
- 15 g Butter
- 1 kleine Schalotte
- 2 Zweige Thymian
- 1 TL Honig
- 1 TL Apfelessig
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- Salz
- weißer Pfeffer

Ziegenkäsecreme

- 120 g Ziegenfrischkäse
- 60–80 g Schlagobers
- 1 TL Honig
- Abrieb von ½ unbehandelten Zitrone
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- weißer Pfeffer

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Karamellisierte Kürbiswürfel

- 120 g Hokkaido-Kürbis, küchenfertig
- 15 g Butter
- 1 TL Honig
- 1 Zweig Thymian
- Salz
- einige Tropfen Apfelessig

Eingelegter Kürbis

- 100 g Hokkaido-Kürbis, küchenfertig
- 50 ml Apfelessig
- 50 ml Wasser
- 15 g Zucker
- 3 g Salz
- ½ TL Senfkörner
- 2–3 schwarze Pfefferkörner
- 1 Streifen unbehandelte Orangenschale

Marillensaft-Vinaigrette

- 100 ml naturtrüber Marillensaft
- 20–25 ml Apfelessig
- 15 ml Traubenkernöl oder mildes Olivenöl
- 5–10 ml Kürbiskernöl
- 1 TL Honig
- Salz
- weißer Pfeffer
- optional etwas Zitronensaft

Schnittlauchöl

- 50 g Schnittlauch
- 100 ml neutrales Öl, z. B. Raps- oder Traubenkernöl

Kürbiskern-Crunch

- 40 g Kürbiskerne
- Salz

Zum Garnieren

- brauner Zucker zum Abflämmen
- einige Thymianspitzen
- 4 Salbeiblätter
- 1 EL Butter oder neutrales Öl zum Frittieren

Zubereitung:

1. Kürbis-Brûlée

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Kürbis in Stücke schneiden und bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25–30 Minuten kräftig rösten. Er soll deutliche Röstaromen bekommen. Butter erhitzen und die fein geschnittene Schalotte darin anschwitzen. Thymian und Muskatnuss dazugeben. Mit 150 g Schlagobers aufgießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Thymianzweige entfernen, Kürbis und Obers sehr fein mixen.

Die Maisstärke mit den 30 g kaltem Obers glatt verrühren. Die Kürbismasse erhitzen und die angerührte Stärke einmischen. Unter ständigem Rühren auf ca. 82–85 °C bringen, bis die Masse leicht bindet.

Vom Herd nehmen und auf ca. 60 °C abkühlen lassen. Eidotter und Ei verquirlen und langsam unter die Kürbismasse mixen. Parmesan, Honig, Apfelessig, Salz und weißen Pfeffer dazugeben.

Alles durch ein feines Sieb passieren. Die Masse in eine flache, mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 15 × 20 cm) gießen. Ideal ist eine Höhe von 1,5–2 cm. Bei 140 °C Ober-/Unterhitze im Wasserbad ca. 25–40 Minuten garen. Garprobe: Der Rand ist gestockt, die Mitte wackelt beim Anstoßen nur noch leicht. Die Masse soll vollständig gestockt, aber cremig sein. Komplett auskühlen lassen. Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen. Zum Anrichten in Rechtecke schneiden.

2. Ziegenkäsecreme

Ziegenfrischkäse glatt rühren. Schlagobers langsam einarbeiten, bis eine weiche, aber spritzfähige Creme entsteht. Mit Honig, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen.

3. Karamellisierte Kürbiswürfel

Kürbis in 5–8 mm große Würfel schneiden. Butter erhitzen und die Kürbiswürfel kräftig anbraten. Honig und Thymian dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Salz und wenigen Tropfen Apfelessig abschmecken. Die Würfel sollen außen karamellisiert und innen noch leicht bissfest sein.

4. Eingelegter Kürbis

Kürbis mit einer Mandoline oder einem Sparschäler sehr dünn schneiden. Essig, Wasser, Zucker, Salz, Senfkörner, Pfeffer und Orangenschale aufkochen. Den Sud kurz abkühlen lassen (auf ca. 70 °C), dann über den Kürbis gießen. 20–30 Minuten ziehen lassen. Der Kürbis soll frisch und knackig bleiben.

5. Marillensaft-Vinaigrette

Marillensaft mit Apfelessig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Die Öle langsam einmischen. Das Kürbiskernöl sparsam einsetzen – die Vinaigrette soll hauptsächlich fruchtig-säuerlich nach Marille schmecken. Kurz vor dem Servieren leicht erwärmen, aber nicht mehr aufkochen.

6. Schnittlauchöl

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Öl auf etwa 60–70 °C erwärmen. Schnittlauch grob schneiden und mit dem warmen Öl sehr fein mixen. 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb oder ein Passiertuch abseihen.

7. Kürbiskern-Crunch

Kürbiskerne in einer Pfanne trocken rösten, bis sie duften. Honig dazugeben und kurz karamellisieren lassen, mit etwas Salz würzen. Auf Backpapier auskühlen lassen und grob zerbrechen.

8. Zum Garnieren

Butter oder Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Salbeiblätter darin ca. 20–30 Sekunden knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

9. Anrichten

Einen großen, tiefen, hellen Teller verwenden. Einen länglichen Kürbis-Brûlée-Block leicht außermittig platzieren.

Mit einer sehr dünnen Schicht braunem Zucker bestreuen und direkt vor dem Servieren mit dem Flambierbrenner karamellisieren. 2–3 Tupfen Ziegenkäsecreme auf oder neben die Brûlée setzen. Einige karamellisierte Kürbiswürfel darauf verteilen. Kleine Stücke des eingelegten Kürbisses dazwischensetzen. Etwas Kürbiskern-Crunch darübergeben.