



KÜRBIS-VARIATIONEN

PANNA COTTA / SPONGE / STAUB / PESTO / CREME

Rezept für 10 Portionen

Panna Cotta

Kürbisfleisch (Muskat o. ä.)	350 g
Rahm	300 ml
Zwiebelwürfel	80 g
Knoblauch	10 g
Weisswein, süsslich	150 ml
Sesamöl	15 ml
Muskatnuss, gemahlen	3 g
Premium Tonkabohne, gemahlen	1 g
Limettensaft	20 ml
Gelatine	3 Blatt

Sponge

Eier	3 Stück
Butter, weich	30 g
Mehl	100 g
Wasser	60 ml
Premium Kürbiskernöl	20 ml

Salz

Kürbiscreme

Kürbiswürfel	300 g
Premium Olivenöl	80 ml
Butter, (braun)	120 g
Salz und Pfeffer	

Pesto

Kürbiskerne, geröstet	160 g
Petersilie	60 g
Maggikraut	10 g
Dill	20 g
Parmesan, gerieben	50 g
Getrocknete Tomaten	5 Stück
Premium Kürbiskernöl	80 ml
Wasabi Paste	5 g
Salz, Pfeffer	

Kürbiskernöl Staub

Tapioca Maltodextrin	30 g
Premium Kürbiskernöl	10 g

Rauchlachs

Rauchlachs Black Label	600 g
Schwarzer Sesam, geröstet	80 g

Zubereitung

Panna Cotta

Für die Panna Cotta den geschälten, gewürfelten Kürbis mit Zwiebeln und Knoblauch in Sesamöl anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen und den Wein komplett reduzieren. Mit Rahm aufgiessen und weichkochen. Gegebenfalls mit Gemüsefond nachgiessen. Die Masse fein mixen und mit den restlichen Zutaten gut abschmecken. Die eingeweichte Gelatine darunterziehen und in den gewünschten Formen mindestens 6 Stunden kühlen.

Sponge

Für den Sponge alle Zutaten in einem hohen Becher mixen. Durch ein sehr feines Sieb passieren, in eine Kisag Flasche füllen. Mit einer Kapsel befüllen, gut schütteln und in geeignete Formen halb hoch füllen. In der Mikrowelle bei 900 Watt für ca. 40 Sekunden backen. (Zeit kann variieren). Alternativ kann man einen Teil des gebackenen Sponge trocknen.

Kürbiscreme

Die Kürbiswürfel mit Olivenöl und Salz marinieren. Auf einem Backblech bei 170 Grad ca. 30–40 Minuten backen. Die weich gebackenen Kürbiswürfel mit der flüssigen Butter zu einer feinen Creme mixen. Bei Bedarf mit Gemüsefond nachgiessen.

Pesto

Alle Zutaten für das Pesto im Thermo-mix zu einer feinen Paste verarbeiten.

Kürbiskernöl Staub

Das Tapioca Maltodextrin in eine Schüssel geben und das Kürbiskernöl mit einem Schwingbesen langsam einarbeiten bis ein feiner Staub entsteht. Gegebenenfalls das Verhältnis durch Beigabe von Tapioca Maltodextrin oder Kürbiskernöl ausgleichen.

Rauchlachs

Den Rauchlachs Black Label portionieren, mit Sesam bestreuen und auf 100 Prozent vakuumieren. Vor dem Servieren temperieren.

Alles zusammen anrichten und servieren.

