

Espuma, Püree, Thymian-Honig und Pumpernickel-Crunch

Für zwei Personen

Für den gebratenen Kürbis:

$\frac{1}{4}$ Butternusskürbis Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Püree:

$\frac{1}{4}$ Butternusskürbis 50 g Butter Zucker

Muskatnuss Salz Pfeffer

Für den Espuma:

$\frac{1}{4}$ Butternusskürbis $\frac{1}{2}$ rote Zwiebel 100 ml Champagner

100 ml Sahne 200 ml Milch Olivenöl

Für die Creme:

100 g Ziegenfrischkäse 1 Schuss Milch

Für den Honig:

50 g flüssiger Honig $\frac{1}{2}$ Bund Thymian

Für den Pumpernickel-Crunch:

2 Scheiben Pumpernickel 50 g Kürbiskerne 1 Schuss Kürbiskernöl

Öl

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Butternusskürbis 50 ml Kürbiskernöl Sonnenblumenöl

2 Farben Shishokresse

Für den gebratenen Kürbis:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Aus dem Butternusskürbis ein rundes Steak ausschneiden und bei mittlerer Hitze mit Öl in der Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

Kürbis schälen und in feine Stücke schneiden und für ca. 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Dann mit Butter, Zucker, Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer pürieren.

Für den Espuma:

Zwiebel abziehen und feinschneiden. Kürbis schälen und in feine Stücke schneiden und für ca. 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen.

Gekochte Kürbisstückchen mit fein geschnittener Zwiebel in der Pfanne in Öl kurz anbraten, mit dem Champagner ablöschen, kurz reduzieren und von der Hitze nehmen. Sahne und Milch einrühren und pürieren, anschließend durch ein Sieb passieren und mit 2 Patronen in der Espuma-Flasche aufschäumen.

Für die Creme:

Ziegenkäse mit einem Schuss Milch cremig rühren und in einen Spritzbeutel abfüllen.

Für den Honig:

Honig und frischen Thymian kurz bei 150 Grad im Ofen für 10 Minuten warm werden lassen.

Für den Pumpernickel-Crunch:

Pumpernickel und Kürbiskerne in kleine Stückchen hacken und in einer Pfanne mit Öl knusprig braten. Mit etwas Kürbiskernöl abschmecken.

Für die Garnitur:

Kürbis mit einem Sparschäler in kleine Stückchen abschälen und in heißem Öl ausfrittieren. Kresse abzupfen und mit Kürbiskernöl als Garnitur verwenden.

Brian Kammerer am 21. September 2022