

Kürbis-Puffer, Maronen-Pilz-Gröstl, Crème-fraîche

Für zwei Personen

Für die Kürbis-Puffer:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido-Kürbis	1 Ei	3 EL Dinkelmehl
Öl	1 Msp. Ras el-Hanout	Salz, Pfeffer

Für das Gröstl:

100 g braune Champignons	100 g vorgek. Maronen	1 rote Zwiebel
1 EL Butter	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Orangen-Crème-fraîche:

200 g Crème-fraîche	1 Orange, Abrieb	1-2 Frühlingszwiebeln
Salz	Pfeffer	

Für das Stollen-Tiramisu:

2 Scheiben Christstollen	250 g Magerquark	250 g Quark, 20%
200 ml Schlagsahne	2 EL Butter	50 ml Orangenlikör
50 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	

Für den Orangen-Punsch:

1 Orange	300 ml Orangensaft	200 ml Weißwein
50-75 ml Orangenlikör	1 Zimtstange	2 Nelken
1 Vanilleschote		

Für die Kürbis-Puffer:

Den Kürbis grob reiben, mit Ei, Dinkelmehl und Gewürzen vermengen und in einer Pfanne mit reichlich Öl von beiden Seiten knusprige Puffer daraus braten.

Für das Gröstl:

Maronen hacken. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in etwas Rapsöl anbraten, dann erst die Champignons und 5 Minuten später die gehackten Maronen hinzufügen und knusprig braten. Zum Schluss Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Orangen-Crème-fraîche:

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Crème fraîche mit der abgetriebenen Orangenschale einer halben Orange, Frühlingszwiebeln, Salz und Pfeffer vermengen.

Für das Stollen-Tiramisu:

Stollen zerbröseln. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brösel darin unter ständigem Rühren knusprig braten. Mit dem Orangenlikör ablöschen und so lange weiter braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Danach abkühlen lassen.

Beide Quarksorten mit Zucker und Zimt cremig rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Quarkmasse mit den Stollenbröseln abwechselnd in ein Dessertglas schichten. Dabei mit den Bröseln beginnen und enden.

Für den Orangen-Punsch:

Orange in Scheiben schneiden. Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen.

Orangensaft, Weißwein, Likör, Orangenscheiben, Vanillemark und die ausgekrazte Schote, Nelken und Zimtstange in einem Topf zusammen erhitzen - aber nicht kochen. Das Ganze ziehen lassen, in einem Sieb abgießen und das Getränk heiß servieren.

Dana Burde am 29. November 2023