

Kürbis-Gemüse mit Kernöl-Kartoffel-Schaum, Kalb-Filet

Für zwei Personen

Für das Kürbisgemüse:

| | | |
|----------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 250 g Muskat-Kürbis | 10 g Ingwer | $\frac{1}{4}$ Zitrone |
| 3 Zweige glatte Petersilie | 35 ml Champagneressig | 20 g Butter |
| $\frac{1}{2}$ Zimtstange | 5 Senfkörner | 1 Nelke |
| 1 Wacholderbeere | 1 Lorbeerblatt | 50 g Zucker |
| Salz | Pfeffer | |

Für den Kernöl-Schaum:

| | | |
|-------------------------|---------------------|---------------|
| 250 g festk. Kartoffeln | 250 ml Milch | 250 ml Butter |
| 50 ml Kürbiskernöl | 20 ml Trüffellessig | 1 Muskatnuss |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Kalbsfilet:

| | | |
|------------------|-----------------------|------|
| 200 g Kalbsfilet | 2 Stiele Schnittlauch | Salz |
|------------------|-----------------------|------|

Für die Kürbisblüte:

| | | |
|-----------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 2 Kürbisblüten | 50 g Kichererbsenmehl | 50 g Reismehl |
| 200 ml Rote-Bete-Saft | $\frac{1}{4}$ TL Backpulver | $\frac{1}{2}$ TL Kurkuma |
| Sonnenblumenöl | $\frac{3}{4}$ TL Salz | |

Für die Garnitur:

| | | |
|------------------|--------------|-----------------------|
| 1 EL Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Kapuzinerkresseblüten |
| Wildkräuter | | |

Für das Kürbisgemüse:

Den Kürbis in Würfel schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

Zucker in einem Topf karamellisieren und mit 150 ml Wasser, Champagneressig und Zitronensaft ablöschen. Zimt, Senfkörner, Nelke, Wacholderbeere, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer dazugeben und den Karamell verkochen. Kürbiswürfel dazugeben und weich kochen.

Kürbis rausnehmen, Sud passieren und Kürbis wieder hineingeben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kürbis mit Butter montieren sowie mit Petersilie verfeinern.

Für den Kernöl-Schaum:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Kartoffeln mit Kartoffelpresse passieren und mit der erhitzten Milch in der Küchenmaschine mixen. Butter in einer Pfanne sanft erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Dann vorsichtig bei mäßiger Hitze so lange köcheln lassen, bis kleine braune Bröselchen an die Oberfläche steigen. Pfanne vom Herd nehmen und die Butter etwas abkühlen lassen. Ein feines Sieb mit etwas Küchenpapier auslegen und die braune Butter durch das Sieb filtern. Die braune Butter mit Kürbiskernöl und Trüffellessig einlaufen lassen. Alles sehr fein mixen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mithilfe eines Trichters in eine Isi Flasche abfüllen und einer Patrone versehen. Flasche im Wasserbad vom Kalbsfilet warmhalten.

Für das Kalbsfilet:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Kalbsfilet straff in Klarsichtfolie einwickeln und danach in Alufolie einschlagen. Die Stücke bei 74 Grad ca. 15 Minuten pochieren und 5 Minuten ruhen lassen. Filet vorsichtig von den Folien befreien und jeweils in 2 Tranchen schneiden. Durch den Schnittlauch rollen und mit Salz nachwürzen.

Für die Kürbisblüte:

Beide Mehlsorten mit dem Backpulver und Kurkuma, Rote-Bete-Saft und Salz mischen. 125 ml Wasser zufügen und glatt rühren. Den Teig kurz ruhen lassen. Kürbisblüten hinein tunken. Öl in einem hohen Topf erhitzen und Kürbisblüten darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie zu duften beginnen. Kräuter abrausen und trockenwedeln.

Das Kürbisgemüse mittig auf dem Boden des Tellers verteilen. KernölKartoffel-Schaum darüber geben und das Kalbsfilet mittig darin platzieren. Mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl, Blüten und Wildkräutern garnieren.

Lisa Lührs am 10. September 2019