

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