

# Yorkshire-Pudding mit Kürbis-Püree und Birnen

**Für 4 Personen**

**Yorkshire-Pudding:**

150 ml Milch                      2 mittelgroße Eier      130 g Mehl  
Salz                                      12 EL neutrales Öl

**Kürbispüree:**

400 g Hokkaido-Kürbis      4 EL Olivenöl              150 ml Birnensaft  
1 Birne                                      1-2 EL Zitronensaft      1 EL Butter  
50 g geriebener Parmesan

Ein Muffinblech auf ein Backblech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad vorheizen. Milch, Eier, Mehl und 1 Prise Salz in einen Messbecher geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. 10 Minuten quellen lassen.

In 6 Mulden des heißen Muffinblechs je 2 EL neutrales Öl geben und 5 Minuten im Ofen erhitzen. Anschließend den Teig in die 6 Mulden verteilen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Umluft ist dabei nicht empfehlenswert.

Yorkshire-Pudding aus dem Muffinblech nehmen und mit Kürbispüree sowie Birnenspalten füllen.

**Kürbispüree:**

Kürbis entkernen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Kürbis dazugeben und 2 Minuten andünsten.

Salzen und mit Birnensaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten zugedeckt schmoren.

Birne vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Salz und Zitronensaft würzen.

Eine Grillpfanne stark erhitzen und die Birnenspalten darin auf jeder Seite 2-3 Minuten grillen.

Butter zum Kürbis geben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen, pfeffern und den Käse untermischen.

Püree in den Yorkshire-Pudding füllen und mit den Birnen-Spalten garnieren.

Tim Mälzer am 25. Mai 2019