

Kürbis-Spalten mit Gewürzgelee, Strudel-Blättern

Für 2 Personen

300 g Muskatkürbis	1 Vanilleschote	5 g frischer Ingwer
250 ml Süßwein	1 Msp. Kardamom	3 Blatt Gelatine
3 EL brauner Zucker	1 Msp. Orangeat	1 Msp. Zitronat
ca. 100 g Strudelteig	ca. 50 g flüssige Butter	Puderzucker
1 EL Butter	1 EL Kürbiskerne	2 Stängel Zitronenmelisse
2 Zweige Thymian		

Kürbis schälen und entkernen, das Fruchtfleisch in gleichmäßige Spalten schneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Ingwer schälen und fein reiben. In einem Topf Süßwein, Vanilleschote – und Mark, Kardamom und Ingwer aufkochen. Die Kürbisspalten in den Sud geben und langsam weich garen lassen, dabei die Kürbisspalten mehrmals wenden. Sobald der Kürbis gar ist, diesen herausnehmen und auskühlen lassen. Den Süßweinfond passieren und ebenfalls kaltstellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 50 ml Süßweinfond zur Seite stellen. Restlichen Süßweinfond mit 1 EL braunem Zucker, Orangeat und Zitronat verrühren und erhitzen. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen und den Gelatinefond 2 mm hoch darauf gießen und kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Dann in 10 Rechtecke schneiden, die 1,5 cm breit und 14,0 cm lang sind, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 5 bis 7 Minuten backen bis sie goldbraun und karamellisiert sind. Aus dem Ofen nehmen und die Streifen in noch heißem Zustand vom Blech nehmen und abkühlen lassen. 1 EL Butter und 2 EL braunen Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die ausgekühlten Kürbisspalten darin glacieren, etwas Süßweinfond zugeben und kurz durchschwenken. Das ausgekühlte Gelee in 2 cm breite und 8 cm lange Streifen schneiden. Die Kürbisspalten auf Tellern anrichten und das Gelee dazulegen. Anschließend je 5 karamellierte Strudelblätter in der Mitte des Tellers platzieren. Zum Schluss das Ganze mit Kürbiskernen, Zitronenmelisse und Thymianblättern bestreuen.

Jörg Sackmann Mittwoch, 17. November 2010