

Eingekochter Kürbis mit Sellerie-Püree, Vanille-Schaum

Für zwei Personen

Für den Kürbis:

½ Hokkaido-Kürbis	2 cm Ingwer	3 EL Kokosessig
2 EL Senfpulver	3 EL Zucker	Salz

Für das Selleriepüree:

½ Knollensellerie	1 Zitrone	100 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	

Für den Vanilleschaum:

1 Schalotte	100 ml Sahne	200 ml Gemüsefond
2 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl	1 Vanilleschote
1 EL Zucker		

Für den Kürbis:

Den Kürbis putzen und in Würfel schneiden. Kürbiswürfel in eine heiße Pfanne geben und mit Kokosessig ablöschen. Ingwer schälen, grob in Scheiben schneiden und mit dazugeben. Zucker, Senfpulver, Salz und ein Schuss Wasser hinzufügen und die Kürbiswürfel darin ziehen lassen.

Für das Selleriepüree:

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Einen Topf mit Salzwasser und Zitronensaft (damit der Sellerie seine Farbe behält) aufsetzen.

Sellerie schälen, vom Strunk befreien, in Würfel schneiden und im Zitronenwasser 15 Minuten köcheln lassen. Wasser abgießen und den Sellerie mit Sahne, Muskat und Salz zusammen pürieren.

Tipp:

Aus den Sellerie-Schalen kann man einen tollen Gemüsefond herstellen.

Für den Vanilleschaum:

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Öl anschwitzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, auskratzen und das Mark und die Schote zu den Schalotten geben. Fond, einen Schuss Essig und Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Mit Zucker abschmecken und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 28. Januar 2021