

Gebackene Kräuterseitlinge mit Kürbis-Creme

Für zwei Personen

Für die Kürbiscreme:

200 g Hokkaido-Kürbis	1 kleine mehligk. Kartoffel	1 Knoblauchzehe
4 cm Ingwer	1 Orange	100 g Crème-fraîche
500 ml Gemüsefond	2 Sternanis	4 Korianderkörner
1 Nelke	Salz	

Für die Kräuterseitlinge:

4 Kräuterseitlinge	1 Ei, Größe M	3 EL Sojasauce
1 EL Ponzu	1 Zweig Thymian	3 EL Mehl
100 g Panko	100 ml Öl	Salz

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	20 g Butter	Salz, Pfeffer
-----------------	-------------	---------------

Für die Garnitur:

2 EL Kürbiskernöl

Für die Kürbiscreme:

Den Hokkaido-Kürbis mit Schale in kleine Würfel schneiden. Kartoffel schälen und ebenfalls würfeln. Ingwer schälen und Knoblauchzehe abziehen. Orange waschen und einen Streifen abschälen. Kürbis, Kartoffel, Ingwer und Knoblauch gemeinsam mit Sternanis, Korianderkörnern, Nelke und Orangenschale in Gemüsefond weichkochen. Durch ein feines Sieb abgießen, den Fond dabei auffangen. Gemüse, Gewürze und Crème fraîche zu einer glatten Creme pürieren. Nach Belieben mit etwas Gemüsefond verfeinern. Mit Salz abschmecken. In eine Pfanne geben und bis zum Anrichten auf niedriger Stufe warmhalten.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge längs halbieren und mit einer Prise Salz würzen. Mit Sojasauce und Ponzu marinieren. Kräuterseitlinge anschließend zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und abschließend in Panko wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die panierten Pilze gemeinsam mit dem Thymian bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen und die äußeren Blätter abzupfen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Rosenkohl 20 Minuten schmoren lassen, bis er bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Die Kürbiscreme auf zwei Tellern verstreichen und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Rosenkohl und Kräuterseitlinge auf der Creme anrichten, mit Thymian garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 30. November 2023