

Nussbraten mit Kürbis-Creme, Rosmarin-Schaum, Pflaumen

Für zwei Personen

Für den vegetarischen Nussbraten:	150 g gemischte Nüsse	1 Möhre
100 g Champignons	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Eier	2 EL Tomatenmark	1 TL Misopaste
5 Spritzer Worcestershiresauce	1 TL frische Kräuter	geräuch. Paprikapulver
80 g Haferflocken	Butter, Öl	Salz, Pfeffer
Für die Kürbiscreme:	400 g Hokkaido-Kürbis	2 Knoblauchzehen
80 ml Sahne	Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für den Rosmarinschaum:	1 Schalotte	1 EL Butter
150 ml Milch	50 ml Sahne	200 ml Gemüsefond
4 Zweige Rosmarin	2 EL Kartoffelstärke	Salz, Pfeffer
Für die Portwein-Pflaumen:	250 g TK-Pflaumen	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 cm Ingwer	200 ml Portwein
20 ml Aceto Balsamico	1 Zimtstange	1 Prise gemahlener Piment
2 EL brauner Zucker	Öl, Salz	

Für den vegetarischen Nussbraten: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die gemischten Nüsse in einem Blitzhacker hacken und in einer Pfanne ohne Öl rösten bis sie duften. Zwiebel und Knoblauch abziehen und mit den Champignons in einem Blitzhacker fein hacken. Möhre schälen und reiben. Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Champignons in etwas Öl anbraten, bis sie weich sind; etwas abkühlen lassen. Kräuter fein schneiden. In einer Schüssel die gehackten Nüsse, Haferflocken, Eier, Tomatenmark, 1 TL gemischte Kräuter und die abgekühlte Gemüsemischung vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Worcestershiresauce und Miso-paste abschmecken. Die Mischung in eine gefettete Kastenform geben und für etwa 20 Minuten backen. Alternativ kann man auch Muffinförmchen verwenden. Hier verkürzt sich jedoch die Backzeit.

Für die Kürbiscreme: Kürbis halbieren, aushöhlen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch im Ganzen lassen. Kürbiswürfel und Knoblauch mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und im vorgeheizten Ofen für etwa 12 Minuten garen.

Anschließend den gebackenen Knoblauch von der Schale befreien und mit den Kürbisstückchen und der Sahne mit einem Pürierstab zu einer geschmeidigen Creme mixen.

Für den Rosmarinschaum: Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und mit Butter anschwitzen, bis sie glasig sind. Mit Gemüsefond, 100 ml Milch und Sahne aufgießen. Rosmarin hinzufügen und für 3-5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce nun durch ein Sieb gießen und wieder auf den Herd stellen. Die restliche kalte Milch mit der Stärke anrühren und die Sauce damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Portwein-Pflaumen: 1 TL vom geschälten Ingwer reiben. Pflaumen vierteln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem kleinen Topf mit etwas Öl bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis die Schalotten glasig sind. Die Pflaumen in den Topf geben und kurz mit den Zwiebeln und dem Knoblauch vermengen. Den braunen Zucker über die Pflaumen streuen und umrühren, bis der Zucker anfängt zu karamellisieren. Mit Portwein und Balsamico ablöschen und die Zimtstange, Ingwer und gemahlene Piment hinzufügen. Die Hitze reduzieren und die Sauce köcheln lassen, bis die Pflaumen weich sind und die Sauce eingedickt ist. Mit Salz abschmecken.

Zora Klipp am 25. Januar 2024