

Kürbis mit Ziegenkäse-Espuma und Zwetschgenröster

Für zwei Personen

Für den Kürbis:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido

Salz

Pfeffer

Für das Espuma:

1 Stück Ingwer

150 g Ziegenfrischkäse

50 g Mascarpone

300 ml Kokosmilch

4 Sternanis

2 EL Gelierzucker

Für das Zwetschgenröster:

150 g Zwetschgen

1 Orange, Abrieb

1 Zitrone, Abrieb

Zimt

Zucker

Für die Schalotten:

6 Schalotten

Öl

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsenkresse

Für den Kürbis:

Den Backofen auf 240 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis schälen, Kerne entfernen und in Spalten schneiden. Kürbisspalten in einer Grillpfanne anbraten. Danach nochmal 15 Minuten in der Pfanne im Ofen garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Espuma:

Kokosmilch und Mascarpone erhitzen und den Frischkäse darin auflösen.

Sternanis und Ingwer dazu geben und einkochen lassen. Gelierzucker dazu geben. Einmal aufkochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren und in eine Espuma-Flasche füllen. Verschließen, Kapsel eindrehen und vor dem Servieren gut schütteln.

Für das Zwetschgenröster:

Zwetschgen halbieren und entkernen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Zwetschgen mit Zimt, Orangenabrieb sowie Zitronenabrieb in einer Pfanne einkochen lassen. Kurz vor Ende einige Zwetschgen in feine Streifen schneiden und unter die eingekochten Zwetschgen heben.

Für die Schalotten:

Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten anbraten.

Für die Garnitur:

Erbsenkresse als Garnitur verwenden.

Björn Freitag am 11. September 2025