

Kürbiskreationen

A. Caminada



Zubereitung Kürbissuppe

Den Speck und die Schalotten in Butter anschwitzen lassen. Den Kürbis zugeben und mit Noilly Prat ablöschen. Alles reduzieren lassen und mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rahm und die Bouillon hinzugeben, einkochen lassen und danach pürieren.

Zutaten Kürbisfond (dunkel) zum Einlegen

2 l Apfelsaft 600 g Rohzucker 3 Stangen Zitronengras 50 g Ingwer 80 g Senfkerne 500 g Balsamico

Zubereitung Kürbisdrops

Den Kürbisfond mit Balsamico, Salz, Zucker und Gelatine aufkochen. Kürbiswürfel und -kerne, Chili und Senfkörner begeben, aufkochen, abschmecken und in Formen abfüllen.

Rezept für 4

Zutaten Kürbissuppe

50 g Butter
10 g Speck
8 g Schalotten
300 g Kürbis
15 g Noilly Prat
10 g Salz
5 g Zucker
200 g Rahm
150 g Bouillon
Pfeffer

Zutaten Kürbisfond (hell) zum Einlegen

2 l Apfelsaft
600 g Zucker
3 Stangen Zitronengras
50 g Ingwer
80 g Senfkerne
500 g Balsamico
1 EL Curcuma

Zutaten Kürbisdrops

200 g Kürbisfond
10 g vegetarischer Gelatine
100 g Kürbiswürfel, brunoise
1 EL Chili (3× blanchiert)
1 EL Senfkerne
Weisser Balsamico
Salz
Zucker

Zubereitung Nori-Chips

Die Shrimp-Chips im Thermomix zu kleinen Stücken mixen. Noriblätter, Eiweiss, Wasser, Salz und Sweet Chili-Sauce begeben und kurz mixen. Die Masse eine Stunde stehen lassen und danach zwischen Backpapier ausrollen. 24 Stunden trocknen lassen.

Zubereitung Hummerfüllung

Hummer und Kürbis in Olivenöl angeschwitzt und mit Salz und Pfeffer abgeschmecken. Mit den restlichen Zutaten vermischen.

Zubereitung Kürbispüree

Schalotten, Kürbis und Speck in Butter glasieren und mit Noilly Prat ablöschen. Reduzieren lassen. Rahm und Bouillon zugeben und kochen, bis der Kürbis weich ist. Danach mixen und passieren.

Zubereitung Kürbispralinen

Die Schalotten anschwitzen, danach Kürbis, Zitronengras, Anis, Paprika, indisches Curry und Sweet Chili zugeben. Am Ende den Gemüsefond zufügen und einkochen lassen. Mit Kürbismehl binden und kalt stellen.

Zubereitung Amarant

Einen Topf bis zum Rauchpunkt erhitzen, Amerant hinzugeben, rühren und aufpoppen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Zubereitung eingelegter Kürbis

Beliebig geschnittener Kürbis im Fond einlegen und in ein Glas einmachen.

Zubereitung grillierter Kürbis

Ein kleines Stück Kürbis mit Salz und Pfeffer würzen und grillieren.

Zutaten Nori-Chips

120 Stk. Shrimp-Chips
12 Noriblätter
200 g Eiweiss
100 g Wasser
Sweet Chili-Sauce
Salz

Zutaten Hummerfüllung

100 g Hummer, gehackt
½ EL Kürbis, brunoise
10 g Mayonnaise
5 g Yuzu-Saft
5 g Sweet Chili
Estragon und Koriander, gehackt
Olivenöl zum Anschwitzen
Salz und Pfeffer

Zutaten Kürbispüree

70 g Butter
50 g Schalotten
20 g Speck
300 g Butternusskürbis
300 g Muskatkürbis
70 g Noilly Prat
200 g Rahm
150 g Bouillon

Zutaten Kürbispralinen

2 Schalotten
700 g Butternut Kürbis
2 Stangen Zitronengras
2 Stück Anis
1 EL Paprikapulver
1 EL Indisches Curry
25 g Sweet Chili
150 ml Gemüsefond
150 g Kürbismehl

Zutaten Amarant

100 g Amerant
3 g Rote Beete Pulver
2 g purple Curry

Zutaten eingelegter Kürbis

Beliebiger Kürbis, in Stücke geschnitten



Zutaten gegrillter Kürbis

1 kleines Stück Kürbis,
nach Wahl
Salz und Pfeffer