

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Kreative Kürbisgerichte" mit Björn Freitag



Brian Kammerer

Dreierlei vom Butternusskürbis: Espuma & Püree & Gebraten mit Ziegenkäse-Creme, Thymian-Honig und Pumpernickel-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den gebratenen Kürbis:

¼ Butternusskürbis
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Aus dem Butternusskürbis ein rundes „Steak“ ausschneiden und bei mittlerer Hitze mit Öl in der Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

¼ Butternusskürbis
50 g Butter
Zucker, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis schälen und in feine Stücke schneiden und für ca. 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Dann mit Butter, Zucker, Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer pürieren.

Für den Espuma:

¼ Butternusskürbis
½ rote Zwiebel
100 ml Champagner
100 ml Sahne
200 ml Milch
Olivenöl, zum Braten

Zwiebel abziehen und feinschneiden. Kürbis schälen und in feine Stücke schneiden und für ca. 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Gekochte Kürbissstückchen mit fein geschnittener Zwiebel in der Pfanne in Öl kurz anbraten, mit dem Champagner ablöschen, kurz reduzieren und von der Hitze nehmen. Sahne und Milch einrühren und pürieren, anschließend durch ein Sieb passieren und mit 2 Patronen in der Espuma-Flasche „aufschäumen“.

Für die Creme:

100 g Ziegenfrischkäse
1 Schuss Milch

Ziegenkäse mit einem Schuss Milch cremig rühren und in einen Spritzbeutel abfüllen.

Für den Honig:

50 g flüssiger Honig
½ Bund Thymian

Honig und frischen Thymian kurz bei 150 Grad im Ofen für 10 Minuten warm werden lassen.

Für den Pumpernickel-Crunch:

2 Scheiben Pumpernickel
50 g Kürbiskerne
1 Schuss Kürbiskernöl
Neutrales Öl, zum Braten

Pumpernickel und Kürbiskerne in kleine Stückchen hacken und in einer Pfanne mit Öl knusprig braten. Mit etwas Kürbiskernöl abschmecken.

Für die Garnitur:

¼ Butternusskürbis
50 ml Kürbiskernöl
Sonnenblumenöl, zum Frittieren
2 Farben Shishokresse

Kürbis mit einem Sparschäler in kleine Stückchen abschälen und in heißem Öl ausfrittieren. Kresse abzupfen und mit Kürbiskernöl als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.