

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2024 ▪
ChampionsWeek ▪ "Mein Gemüsestar" mit Robin Pietsch



Romy Krämer

Kürbis: Kürbis-Risotto mit Kürbis-Ziegenkäse-Schaum, Kürbisperlen, Kürbiskernöl und Kürbiskern-Krokant

Zutaten für zwei Personen

Für den Krokant:

50 g Kürbiskerne
1 TL Butter
1 TL Olivenöl
50 g Zucker
Fleur de sel, zum Würzen

Die Kürbiskerne grob hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl rösten. Zucker bei mittlerer Hitze in der Pfanne schmelzen. Butter und 1 TL Wasser hinzugeben. Kürbiskerne einrühren und mit Fleur de sel salzen. Die Masse dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Erkalten lassen und anschließend in Stücke brechen.

Für den Kürbis:

600 g Hokkaido-Kürbis
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
100 ml Sahne
50 ml Milch
150 ml Gemüsefond
1 TL Olivenöl
½ TL Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis mit Schale in kleine Stücke schneiden und mit abgezogener und kleingeschnittener Zwiebel und Knoblauch in Öl und Butter anrösten. Zusammen mit Gemüsefond, Sahne und Milch für 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze weichkochen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Alles fein pürieren und durch ein Sieb geben.

Die Hälfte des Pürees später in das Kürbisrisotto einarbeiten. Die andere Hälfte für den Schaum verwenden.

Für das Risotto:

200 g Risotto Reis, Carnaroli
½ fertiggestelltes Kürbispüree, s.o.
½ fertiggestellte Kürbisperlen, s.u.
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
60 g Parmesan
1 EL eiskalte Butter + 1 EL Butter
500 ml Gemüsefond
250 ml Weißwein
2 Zweige Thymian
4 Blätter Salbei
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond erhitzen. Schalotten abziehen, fein würfeln und mit dem Reis für 2 Minuten in reichlich Olivenöl und Butter glasig dünsten. Knoblauch abziehen, kleinhacken, hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Thymian und Salbei fein hacken und unterrühren. Immer wieder mit Gemüsefond aufgießen. Insgesamt 18 Minuten köcheln lassen. Am Ende der Garzeit das Kürbispüree einarbeiten und die eiskalte Butter mit dem Parmesan einrühren. Zum Schluss die Kürbisperlen unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kürbisperlen:

1 kleiner Mikrowellenkürbis
1 kleiner Hokkaido-Kürbis, ggf. Reste
von oben
1 kleiner Sweet Mama Delica Kürbis
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Mit einem Kugelausstecher Kugeln aus den Kürbissen ausstechen und mit Olivenöl und Salz gut marinieren. Für 8-10 Minuten im Ofen knusprig backen. Die Hälfte der Kugeln in das Risotto einarbeiten, die andere Hälfte mit auf dem Teller anrichten.

Für den Schaum:

½ fertiggestelltes Kürbispüree, s.o.
50 ml Sahne
100 g Ziegenfrischkäse

Kürbispüree bei leichter Hitze mit Ziegenfrischkäse und Sahne zusammenrühren. Alles in eine Espumaflasche geben und gut schütteln. Mit dem Risotto anrichten.

Für das Öl:

100 ml neutrales Öl
60 g Kürbiskerne

Kürbiskerne anrösten und mit dem Öl vermischen. Kurz auf ca. 60 Grad erwärmen. Zur Seite stellen und 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein Passiertuch abseihen.

Für die Garnitur:

Radieschen-Kresse
2 Zweige Thymian
10 g Parmesan

Parmesan hobeln und zusammen mit Thymian und Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.