

SÜSSE KÜRBISCRÈME



Ein feines Dessert
aus Schweizer Milch.



Produktion ohne Gentechnik

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Auskühlen lassen: ca. 1 Stunde

Für 4 Personen

400 g Kürbisfleisch, z.B. Muscade, in Stücke geschnitten

1 dl Orangensaft

1-2 EL Grand Marnier, nach Belieben

2 Eiweiss

1 Prise Salz

1 EL Zucker

2 Eigelb

50 g Zucker

1 cm Ingwerwurzel, geschält, fein gerieben

250 g Mascarpone

einige essbare Blüten, z.B. Hornveilchen oder Thymian, zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Kürbis im Orangensaft weich köcheln. Pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben mit Grand Marnier abschmecken.

2 Eiweiss und Salz steif schlagen, Zucker dazugeben, weiterschlagen bis die Masse glänzt. Eigelb, Zucker und Ingwer rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Eiweissmasse und Mascarpone sorgfältig daruntermischen.

3 Kürbispüree mit der Mascarpone Masse verrühren, sodass ein Marmormuster entsteht. In Dessertgläser oder -schälchen verteilen, garnieren.

Vom Püree die doppelte Menge herstellen. Die Hälfte tiefkühlen und für eine Kürbiscrèmesuppe verwenden. Für die Suppe das aufgetaute Püree mit Bouillon verdünnt köcheln, würzen und mit geschlagenem Rahm servieren.

Crème mit caramelisierten Kürbiskernen garnieren. Dazu 2 EL Zucker caramelisieren, 20 g geröstete Kürbiskerne dazugeben, auf einem Backpapier auskühlen lassen, hacken.