

REZEPT VON TOBIAS FRANZ |
KÜCHENCHEF DES „BRAUEREIGASTHOF HOTEL AYING“

KÜRBISVARIATION MIT WINTERLICHER GEWÜRZBIRNE

Zutaten für 4 Personen

GEWÜRZBIRNE

2–3 größere Birnen
200 ml Weißwein
200 g Zucker
200 ml weißer Balsamico
50 g Salz
3 Sternanis
3 Wacholderbeeren
1 TL Koriandersaat
2 Körner Piment
1–2 Lorbeerblätter

KARAMELLISIERTE KÜRBISKERNE

50 g Zucker
50 ml Wasser
50 g Kürbiskerne

KÜRBISMAYONNAISE

1 Eigelb
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Estragonessig
1 EL Gemüsebrühe
200 ml Kürbiskernöl
Salz, Pfeffer

GEBACKENER KÜRBIS

1 mittelgroßer Butternutkürbis
500 g grobes Meersalz
Panko-Mehl und Weizenmehl zum Panieren
1–2 Eier
200 g Butterschmalz

KÜRBISPÜREE

1 mittelgroßer Hokkaidokürbis
je 1 TL Koriandersaat, Senfsaat, Salz und Zucker
1 EL flüssiger Honig
50 ml Olivenöl
ca. 100 g Butter



Zubereitung

GEWÜRZBIRNE

Am Vortag: Für die Gewürzbirnen einen Gewürzsud aus **200 ml Weißwein, 200 g Zucker, 200 ml weißem Balsamico** und **50 g Salz, Wacholderbeeren, Pfeffer, Sternanis, Koriandersaat, Piment** und **Lorbeer** herstellen, aufkochen lassen.

Die entkernten, in Achtel geschnittenen **Birnen** evtl. ein paar Minuten mitziehen lassen. Birnen in ausgekochte **Einmachgläser** geben und mit dem Sud übergießen, Gläser fest verschließen.

TIPP

Die Gewürzbirnen eignen sich auch hervorragend für Desserts, etwa mit Vanilleeis, und halten sich mehrere Wochen lang.



KARAMELLISIERTE KÜRBISKERNE

Für die karamellisierten Kürbiskerne **50 g Zucker** und **50 ml Wasser** einkochen, dabei 2 Minuten sprudelnd. Kerne durchziehen. Flach auf ein Backpapier geben und im Ofen **bei 160 Grad für 15 Minuten backen**.

KÜRBISMAYONNAISE

Für die Kürbismayonnaise **Eigelb, Senf, Essig, Brühe** und **Zucker** aufmixen, in einem dünnen Strahl das **Kürbiskernöl** einlaufen lassen und eine Emulsion herstellen. Mit **Pfeffer** und **Salz** abschmecken.

GEBACKENER KÜRBIS

Für den gebackenen Kürbis den **Butternutkürbis** längs in 2 Hälften schneiden und mit den Schnittkanten auf ein **Salzbett** legen, im Ofen **bei 180 Grad 45 Minuten backen**, anschließend auskühlen lassen.

Drei Schalen mit **Panko-Mehl, Weizenmehl** und **verschlagenem Ei** bereitstellen. **Butterschmalz** in einer großen Pfanne erhitzen. Den ausgekühlten Butternutkürbis schälen und in Stücke schneiden. Die Stücke in Mehl, Ei und Panko wälzen und wie ein Schnitzel ausbacken.

KÜRBISPÜREE

Parallel dazu für das Kürbispüree den **Hokkaidokürbis** entkernen, mit Schale in mittelgroße Halbmonde schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Aus **Koriander- und Senfsaat, Honig, Salz, Zucker** und **Olivenöl** eine Marinade herstellen und über den Kürbis geben. Zusammen mit dem Butternutkürbis im Ofen **bei 180 Grad 45 Min. garen**, anschließend auskühlen lassen.

Den gebackenen **Hokkaidokürbis** mit **Butter** aufmixen (Verhältnis: 3 Teile Kürbis, ein Teil Butter).



Zum Anrichten das Püree auf Tellern verteilen, Gewürzbirnen und gebackene Kürbisstücke anlegen. Mayonnaise in kleinen Tupfen zufügen und mit karamellisierten Kürbiskernen bestreuen. Nach Belieben mit etwas Pflücksalat oder Kräutern garnieren.

