

KOCHEN FÜRS WOCHENENDE

Dreierlei vom Kürbis mit Schweinerückensteak

Rezept von Reiner Neidhart, Neidharts Küche in Karben

Zutaten Mousse vom Hokkaidokürbis:

1 Schalotte
2 EL Rapsöl
300 g Hokkaidokürbis mit Schale
4 cl Apfelessig
0,1 l Apfelwein
0,2 l Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
2 EL Schlagsahne

Zubereitung Mousse vom Hokkaido-Kürbis::

Die Schalotte und den Kürbis in Würfel schneiden und in Rapsöl glasig dünsten. Mit dem Apfelessig und dem Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit etwas einkochen. 200 ml Sahne zugießen und alles zusammen weich kochen. Den Kürbis mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Vor dem Servieren im Topf erhitzen und zwei Esslöffel Sahne unterheben.

Zutaten in Haselnuss gebratener Kürbis:

8 Kürbisschiffchen
100 g Mehl
2 Eier
120 g gehackte Haselnusskerne
Salz, Pfeffer
Rapsöl

Zubereitung in Haselnuss gebratener Kürbis:

Die Kürbisschiffchen mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend erst eine Seite in das Mehl drücken, danach in die verquirlten Eier tauchen und dann in den Nüssen panieren.

In Rapsöl die panierte Seite anbraten und im Ofen weitere 4-6 Minuten bei 180° C fertig garen.

Zutaten Kürbis-Täschle:

4 Blätterteigplatten á 15 x15 cm
200 g Kürbis
1 Schalotte
1 Apfel
2 EL Rapsöl
3 Stiele Thymian
1 EL Kürbiskerne
Salz, Pfeffer
2 Eigelb

Zubereitung Kürbis-Täschle:

Die Schalotten und den Kürbis fein würfeln. Beides in Rapsöl weich dünsten. Den Apfel reiben und mit den Kürbiskernen und dem Thymian in die Pfanne geben. Alles pikant abschmecken und kaltstellen. Die Blätterteigplatten an den Rändern mit Eigelb bestreichen und mit der Kürbismasse füllen. Zu einem Dreieck zusammenlegen und mit dem Eigelb bestreichen. Im Backofen bei 190° C ca. 6-8 Minuten goldbraun backen.

Zutaten Schweinerückensteaks:

4 Schweinerückensteaks a 120 g

Zubereitung Schweinerückensteaks:

Die Schweinerückensteaks etwas flach klopfen und von beiden Seiten salzen. Die Steaks von jeder Seite etwa drei bis vier Minuten braten.