



Folge 4: Die Kürbisqueen aus Westfalen

Die Rezepte von Petra Scholz

Aperitif: Prosecco mit Rosmarin-Sirup



Zutaten (für 2 Flaschen à 250 ml)

4 Limetten
450 ml Wasser
300 g Zucker
10 Rosmarinzweige
Prosecco

Zubereitung

Limetten waschen und trocken reiben. Von 2 Limetten die Schale abreiben. Alle Limetten auspressen und 100 ml Saft abmessen. Die Rosmarinzweige waschen und grob zerkleinern.

Wasser, Zucker, Limettenschale und -saft aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Über Nacht auskühlen lassen, am nächsten Tag durch ein feines Sieb gießen und in Flaschen füllen.

Mit Prosecco oder Mineralwasser aufgießen.

Kühl aufbewahrt ca. 4 Wochen haltbar.



Hauptgericht: Kalbsrücken mit Kürbis-Variationen auf Kräutersalat



Zutaten für 6 Personen

Kalbsrücken, ca. 250 g pro Person

Balsamico-Jus

2 Schalotten

1 EL Butter

1 Zweig Rosmarin

1 EL brauner Zucker

50 ml Portwein

100 ml Aceto Balsamico

200 ml Kalbsfond

Salz, Pfeffer

Kürbis-Süßkartoffelpüree

1 kg Süßkartoffeln

500 g Hokkaido-Kürbis

Muskatnuss

Kürbispuffer

600 g Hokkaido-Kürbis

400 g mehlig kochende Kartoffeln

1 Zwiebel

100 g Haferflocken

4 Eier

1 TL Salz, Pfeffer, Curry

Zubereitung

Kalbsrücken würzen, in der Pfanne anbraten. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen (Umluft oder Ober-/Unterhitze).

Nach dem Anbraten ca. noch eine gute 1/2 Stunde im Ofen garen. Mit dem Temperaturmesser kontrollieren: 60-65 Grad Kerntemperatur!

Balsamico-Jus: Schalotten in Butter andünsten, Rosmarinzweig und Zucker dazugeben. Mit Portwein und Aceto Balsamico ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Kalbsfond dazugeben und nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit Stärke binden.

Kürbis-Süßkartoffelpüree: Kartoffeln und Kürbis schälen, kleinschneiden und in Salzwasser ca. 30 Min. garen und abgießen. Butter, Schmand und geriebene Muskatnuss dazugeben und alles stampfen.

Kürbispuffer: Kartoffeln schälen, Kürbis entkernen und fein reiben. Die Zwiebel ebenfalls reiben. Haferflocken und Eier dazugeben. Aus der Masse in heißem Butterschmalz knusprige Puffer ausbacken. Evtl. auf Küchentrepp abtropfen lassen.



Kürbis-Cheese-Cake und Mascarpone mit Kürbiskompott



Kürbis-Cheese-Cake

Zutaten:

Mürbeteig:

250 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 1 Ei
 1 Prise Salz
 1 P. Vanillinzucker
 125 g Zucker
 125 g Butter

Füllung:

500 g Hokkaido (in Alufolie im Backofen garen, pürieren)
 500 g Quark
 400 g Schmand
 40 g gemahlene Mandeln
 200 g Zucker
 6 Eier
 2 EL Amaretto
 1 Prise Muskat
 1 TL Zimt

Kürbiskompott:

300 g Kürbis
 1 EL Speiseöl
 100 g Gelierzucker
 Saft und Schale einer Limette
 1 Prise Zimt

Mascarponecreme:

500 g Mascarpone
 250 g Naturjoghurt
 Zucker, Limettensaft

Zubereitung:

Kuchen: Mürbeteig herstellen und ein Backblech damit belegen (kleinen Rand hochziehen); dann kaltstellen. Zutaten für die Füllung nacheinander gut vermengen und auf den Mürbeteig geben. Bei 180 Grad Umluft braucht der Kuchen ca. 45 Minuten.

Kürbiskompott: Kürbis klein würfeln und in Öl kurz andünsten. Gelierzucker und Limettensaft untermischen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Kürbis etwas zerdrücken, Limettenschale und Zimt untermischen - erkalten lassen.

Mascarponecreme: Zutaten mischen und unter das Kürbiskompott anrichten.