

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2025 ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Kürbis mit Ziegenkäse-Espuma und Zwetschgenröster

Zutaten für zwei Personen

Für den Kürbis:

1/4 Hokkaido
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 240 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis schälen, Kerne entfernen und in Spalten schneiden. Kürbisspalten in einer Grillpfanne anbraten. Danach nochmal 15 Minuten in der Pfanne im Ofen garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Espuma:

1 Stück Ingwer
150 g Ziegenfrischkäse
50 g Mascarpone
300 ml Kokosmilch
4 Sternanis
2 EL Gelierzucker

Kokosmilch und Mascarpone erhitzen und den Frischkäse darin auflösen. Sternanis und Ingwer dazu geben und einkochen lassen. Gelierzucker dazu geben. Einmal aufkochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren und in eine Espuma-Flasche füllen. Verschließen, Kapsel eindrehen und vor dem Servieren gut schütteln.

Für das Zwetschgenröster:

150 g Zwetschgen
1 Orange, Abrieb
1 Zitrone, Abrieb
Zimt, zum Würzen
Zucker, zum Karamellisieren

Zwetschgen halbieren und entkernen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Zwetschgen mit Zimt, Orangenabrieb sowie Zitronenabrieb in einer Pfanne einkochen lassen. Kurz vor Ende einige Zwetschgen in feine Streifen schneiden und unter die eingekochten Zwetschgen heben.

Für die Schalotten:

6 Schalotten
Neutrales Öl, zum Anbraten

Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten anbraten.

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsenkresse

Erbsenkresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.