

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Dezember 2021** ▪  
**Jahresfinale ▪ "Mein Gemüsestar" mit Nelson Müller**



**Julia Riedmiller**

**Kürbis: Heiß und Kalt – Kürbissuppe & Kompott & Kürbiskern-Eis & Kürbiskern-Crunch**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kürbissuppe:**

½ Hokkaido-Kürbis  
 1 Karotte  
 2 Orangen  
 1 Schalotte  
 1 cm Ingwer  
 ½ rote Chilischote  
 500 ml Gemüsefond  
 100 ml Sahne  
 2 EL Kürbiskernöl  
 2 EL Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Hokkaido-Kürbis abspülen, in Würfel schneiden und die Kerne entfernen. Schalotte abziehen, klein würfeln, Karotte schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und kleinschneiden. Chili entkernen und kleinhacken. Orangen auspressen und Saft auffangen. Öle in einem Topf erhitzen und Schalotte, Chili und Ingwer darin dünsten. Kürbis und Karotten Stücke hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten. Anschließend mit Gemüsefond und Orangensaft aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Sahne hinzufügen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

**Für das Kürbiskern-Eis:**

50 g Kürbiskerne  
 125 g Joghurt, 3,5 % Fett  
 1 Zitrone  
 1 Limette  
 4 EL Kürbiskernöl  
 70 g Zucker

Kürbiskerne mit 100 ml Wasser und Öl im Mixer sehr klein hacken. Zucker, Zitronen- und Limettensaft hinzufügen und gut durchmischen. Mit Joghurt vermengen und die Maße durch ein Sieb drücken. Anschließen für ca. 20 Minuten in die Eismaschine geben.

**Für das Kompott:**

¼ Hokkaido-Kürbis  
 Etwas Rote frische Chilischote  
 1 TL Honig  
 1 Zitrone  
 1 Zimtsplitter  
 25 g Zucker

Zucker und 100 ml Wasser aufkochen. Kürbis schälen und in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Diese in dem Zucker-Wasser köcheln lassen. Chili sehr fein hacken und gemeinsam mit Zimt und Honig dazugeben. Alles etwa 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Kompott auskühlen lassen. Mit Zitronenabrieb und Saft abschmecken.

**Für den Crunch:** Kürbiskerne klein hacken und in einer beschichteten Pfanne anrösten.  
20 g Kürbiskerne Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Etwas Butter hinzugeben.  
1 EL Butter Kerne auf ein beschichtetes Backpapier geben und auskühlen lassen.  
1 EL Zucker

**Für die Garnitur:** Basilikum abbrausen und trockenwedeln.  
1 Zweig Basilikum

Kompott in einem tiefen Teller mittig anrichten. Suppe drumherum geben.  
Kürbiskernöl in kleinen Tropfen hinzufügen. Eine Kugel Eis auf das  
Kompott geben, mit karamellisierten Kernen bestreuen, mit Basilikum  
garnieren und servieren.