

Exklusive Rezept-Idee von Küchenchef Martin Strehle

Rezept für 4 Personen

Gebratener Kürbiskuchen

Kaviar Feuille | Papayachutney | Andalimanpfeffer

Kürbiskuchen

1 Stk	Ei
15 g	Rohrzucker
40 g	Magerquark
25 g	weiche Butter
50 g	Mehl
12 g	Backpulver
10 g	Haferflocken
30 g	Kokosraspeln
10 g	Mandeln gehobelt
15 g	Kürbiskerne
½ Stk	Apfel geschält/entkernt
20 g	Papaya geschält/entkernt
10 g	Schalotte
½ Zehe	Knoblauch
1 TI	Kürbiskernöl
175 g	Hokkaido-Kürbis

Ingwer / Nelke / Tonkabohne / Cayennepfeffer / Koriander / Muskat / Salz / Pfeffer

Kokosraspeln, Mandeln und Kürbiskerne hellbraun rösten. Apfel und Papaya in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch fein hacken. Backofen auf 165°C vorheizen.

Kürbis entkernen und samt der Schale in etwas gröbere Würfel (1cm x 1cm) schneiden, in einer beschichteten Bratpfanne mit etwas Sonnenblumenöl sautieren, Schalotte und Knoblauch dazu geben und kurz mit sautieren, bei Seite stellen.

Ei und Zucker schaumig aufschlagen. Magerquark und Butter unterziehen. Restliche Zutaten unterrühren und mit den aufgeführten Gewürzen abschmecken. Bei 165°C Umluft für 30 Minuten backen, mit Hilfe eines Holzstäbchens testen ob der Kuchen gar ist.

Papayachutney

200 g Papaya
50 g Papaya-Mark
1 g Papayapfeffer
30 g Schalotten
40 g Zucker
40 ml Balsamico bianco
Lorbeer / Jamaikapfeffer / Salz

Den Zucker leicht karamellisieren. Die Schalotten zugeben und glasig garen. Mit Balsamico ablöschen und lose kochen. Das Papaya-Mark zugeben und etwas reduzieren. Die Papaya, Papayapfeffer und Gewürze zugeben und für 30 Minuten langsam köcheln. Danach für mind. 12 Stunden durchkühlen lassen. (Um Papaya-Mark herzustellen einfach etwas Papaya nehmen und mit dem Stabmixer fein pürieren) (Papayapfeffer sind die fermentierten und getrockneten Kerne von Papayas)

Feuille de Caviar und Andalimanpfeffer

100 g Feuille de Caviar
wenig Andalimanpfeffer

Den Kaviar mit Hilfe eines Trüffelhobel in feine Scheiben schneiden. Andalimanpfeffer fein mörsern.

Butter zum braten
Creme fraîche

Anrichten

Den Kürbiskuchen in vier gleich grosse Stücke schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne etwas Butter schmelzen, die Kuchenstücke von links und rechts kurz darin anbraten. Auf Küchenpapier kurz abtupfen und direkt auf Teller anrichten. Papayachutney dazu geben und mit etwas Creme fraîche verzieren. Darauf nun den gehobelten Feuille de Caviar schön arrangieren. Das Gericht mit wenig Andalimanpfeffer bestreuen.

