

Kürbismousse mit Zwetschgenkompott

Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Sweet Mama

Für 4-6 Personen:

500 g Kürbis,
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
1 Zitrone, 1 Orange
1 Vanillestängel, ½ Zimtstängel
3 Blatt Gelatine
2-3 Esslöffel Grand Manier
2 dl Rahm, 1 dl Crème fraiche
3 Eiweiss
50 g Zucker.



Zwetschgenkompott : 2 dl Rotwein, 50 g Zucker, 1 Esslöffel Zitronensaft, ½ Zimtstängel, 500 g Zwetschgen.

Den Kürbis aus der Schale schneiden, entkernen und schwammiges Fleisch entfernen. 250 g gerüsteten Kürbis abwägen, in Stücke schneiden und auf ein grosses Blatt Alufolie legen. Mit dem Vanillezucker bestreuen. Die Zitrone und die Orange in Scheiben schneiden und auf den Kürbisstücken verteilen. Den der Länge nach aufgeschlitzten Vanillestängel sowie den Zimtstängel dazulegen. Die Folie so verschliessen, dass kein Saft auslaufen kann. Auf ein Blech geben.

Den Kürbis im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 45 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Das Folienpaket öffnen, die Zitronen- und Orangenscheiben sowie die Gewürze entfernen und das Kürbisfleisch mitsamt entstandenem Saft sehr fein pürieren. Die Gelatineblätter tropfnass in ein Pfännchen geben, den Grand Manier beifügen und die Gelatine auf kleinem Feuer auflösen. Vom Herd zielen. Das Kürbispüree unter Rühren langsam dazu giessen, Kühl stellen, bis die Masse dem Rand entlang zu gelieren beginnt.

Den Rahm steif schlagen. Die Crème fraiche darunter rühren. Das Eiweiss schaumig schlagen. Dann löffelweise unter Weiterschlagen den Zucker einrieseln lassen; es soll ein glänzender, feinporiger Eischnee entstehen. Zuerst den Rahm, dann den Eischnee unter das Kürbispüree ziehen. In kalt ausgespülte Portionenförmchen füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Für das Kompott Rotwein, Zucker, Zitronensaft und Zimtstängel in eine weite Pfanne geben und 5 Minuten kochen lassen. Inzwischen die Zwetschgen halbieren und entsteinen. In den Sud geben und knapp weich kochen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in eine Schüssel geben. Sud gut zur Hälfte einkochen lassen. Über die Zwetschgen geben und auskühlen lassen. Zum Servieren die Mousse auf Teller stürzen und mit Zwetschgenkompott umgiessen.