

Pastashop24.de

Kürbis-Crème Brûlée mit Jakobsmuscheln

Zutaten für 4 Personen:

300g Hokkaido Kürbis
20g frischer Ingwer
20g Butter
100ml Orangensaft
200g Crème Fraîche
200ml Schlagsahne
5 Eigelb
Kürbiskernöl
Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat

Für die gebackenen Jakobsmuscheln

4 Jakobsmuscheln (ohne Rogen)
2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
2 Stiele glatte Petersilie
20g gesalzene Erdnüsse
Currypulver, 1 EL Mehl, 1 Ei
Olivenöl, Holzspieße, Crème Brûlée Brenner



Zubereitung:

Kürbis samt Schale zerteilen und Kerne entfernen. Grob raspeln. Ingwer schälen und fein würfeln. Butter in einem breiten Topf erhitzen und Ingwer und Kürbis bei starker Hitze kurz andünsten. Orangensaft hinzugeben und ca. 10 Minuten zugedeckt dünsten lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Crème Fraîche, Sahne, Eigelb und ca. 2 EL Kürbiskernöl verrühren. Salz, Pfeffer und Kürbismischung dazugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Durch ein feines Küchensieb streichen. 4 kleine, flache Förmchen füllen und in eine Backofenpfanne stellen. Diese bis knapp unter den Förmchenrand mit heißem Wasser füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C auf der 2. Schiene von unten ca. 40 Minuten stocken lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Toastbrot, abgezupfte Petersilienblätter, Erdnüsse und 1/2 TL Currypulver im Blitzhacker zu Bröseln mixen und auf einen Teller geben. Ei verquirlen. Jakobsmuscheln erst in Mehl, dann im Ei wenden, abtropfen lassen und in die Brösel geben, leicht andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Jakobsmuscheln darin ca. 2 Min. goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier geben. Kürbiscreme mit Zucker gleichmässig bestreuen und mit dem Brenner golden abflämmen. Jakobsmuscheln halbieren und beide Hälften vorsichtig auf den Spieß ziehen. Sofort servieren.