

Minestrone mit Kürbis Sous Vide und Mermaid King Prawns

Autor: Frederik Jud



Zutaten

Chorizo-Kürbissuppe:

160 g Chorizo picante
250 g gelbe Peperoni
250 g Butternusskürbis, geschält und entkernt
160 g Schalotten
120 g Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Wiberg Paprika, geräuchert
600 g Geflügelfond
4 Peperoncini
4 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
200 g Olivenöl
15 ml Geflügelfond
50 g Butter
100 g Flageoletbohnen, eingeweicht und gepalt
100 g Barilla Trofie Liguri

Mermaid King Prawns-Eis:

50 g Milchpulver
90 g Glukose
130 g Basic Textur
6 g Salz
1 g Wiberg Paprika, geräuchert
500 g Vollmilch
200 g Mermaid King Prawns in der Schale gebraten, geschält und fein gewürfelt
20 g Krevettenbutter

Mermaid King Prawns (Sous Vide):

10 Mermaid King Prawns
Franks Kürbiskernöl Gusto für Fisch
Salz

Zubereitung

Chorizo-Kürbissuppe:

Chorizo würfeln. Peperoni vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Butternusskürbis in Streifen schneiden. Schalotten, Kartoffeln und Knoblauch schälen, klein schneiden und mit Chorizo würfeln. Peperoni- und Kürbisstreifen ca. 2 Minuten in Olivenöl anschwelen. Das geräucherte Paprikapulver zufügen. Mit Geflügelfond auffüllen, Peperoncini zufügen, aufkochen und etwa 30 Minuten bei wenig Hitze köcheln lassen. Alles im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Anschließend etwas einkochen, die Kräuter zufügen und einige Minuten ziehen lassen. Mit Salz würzig abschmecken. Nochmals durch eine Sieb passieren und das Olivenöl mit einem Stabmixer einmischen. Die Flageoletbohnen 4 Minuten in sprudelnd kochendem Salzwasser garen. Dann sofort zum Abkühlen mit einer Schaumkelle in Eiswasser geben. Die abgekühlten Bohnen abseihen und schälen. Die Pasta garen und abgießen. Den Geflügelfond erhitzen und die Bohnen, Pasta und Butter hinzufügen. Gut schwenken, sodass die Zutaten gleichmäßig glasiert werden.

Mermaid King Prawns-Eis:

Die trockenen Zutaten mischen, Milch und Basic Textur unterrühren und bei 85 °C pasteurisieren. Die Krevetten und die Krevettenbutter untermischen. Die Masse in die Eismaschine oder Pacojet-Behälter geben und schockfrosten.

Mermaid King Prawns (Sous Vide):

die Krevetten ausbrechen und den Darm entfernen. Mit dem Kürbis öl valutieren und bei 56 °C im Sous Vide Wasserbad von **fusionchef** 15 Minuten Sous Vide garen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, mit den geröteten Kürbiskernen panieren.

Kürbiskerncreme:

Die gerösteten Kürbiskerne mit dem Wasser im Thermomix sehr fein pürieren, dabei das Kürbiskernöl einlaufen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbiskernbrot:

Kürbiskerncreme mit Eiweiß, Eigelb, Zucker und Salz verrühren. Das Mehl unterheben und die Masse durch ein Sieb passieren, in einen iSi-Siphon füllen. Zwei N2O-Kapseln einleiten und kühl stellen. Vier Plastikbecher mit je einem

Minestrone mit Kürbis Sous Vide und Mermaid King Prawns

Pfeffer

Kürbiskerncreme:

200 g Kürbiskerne, geröstet

200 g Wasser

80 g Franks Kürbiskernöl Gusto für Fisch

Salz

Pfeffer

Kürbiskernbrot:

120 g Kürbiskerncreme

120 g Eiweiß

80 g Eigelb

50 g Zucker

2 g Salz

20 g Mehl

Kürbis süß-sauer (Sous Vide):

300 g Mango

200 g Butternusskürbis

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 Chilischote

10 g frischer Ingwer

16 g Rohrzucker

1 Kardamomkapsel

½ TL Koriandersamen

½ TL Kreuzkümmel

0,6 dl Apfelessig

Salz

Pfeffer

Kürbisesspapier:

300 g Butternusskürbis

2 Zweige Zitronenthymian

40 g Rapsöl

5 Blattgelatine

Salz

Pfeffer

Anrichten:

1 Schale Affilla Cress

1 Schale Borage Cress

50 g Kürbiskerne, geröstet und zerbrochen

kleinen Schnitt im Boden versehen. Die Becher jeweils zu einem Drittel mit der Masse aus dem Siphon befüllen. Die Becher umgedreht auf einen Teller setzen und in der Mikrowelle bei 900 Watt ca. 90 Sekunden backen. Den Teig aus dem Becher gleiten lassen und sofort in Frischhaltefolie wickeln, damit er nicht trocken wird.

Kürbis süß-sauer (Sous Vide):

Den Kürbis in Scheiben schneiden und rund ausstechen. Mangos schälen. Das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und hacken. Chili halbieren, entkernen und hacken. Alles mit den restlichen Zutaten, außer dem Kürbis, in eine Pfanne geben und aufkochen. Kürbis mit dem Chutney vakuumieren und bei 85 °C im Sous Vide Wasserbad von **fusionchef** ca. 15 Minuten Sous Vide garen.

Kürbisesspapier:

Den Kürbis schälen und mit Zitronenthymian, Rapsöl, Salz und Pfeffer in Alufolie einschlagen. Den Kürbis in der Folie im Backofen bei 200 °C etwa 45 Minuten weich garen und anschließend im Thermomix zu einem cremigen Püree mixen. Die eingeweichte Gelatine unter das warme Püree geben und durch ein feines Sieb passieren. Das Püree auf eine Silikonlochmatte aufstreichen und im Dehydrator oder alternativ im Backofen bei 65 °C trocknen lassen. Das knusprige Esspapier in Stücke brechen.

Anrichten:

Die Kürbiscreme mit einer Palette längs auf die Teller streichen, darauf die Pasta und die Krevette anrichten. Den süß-sauren Kürbis nochmals mit einem kleineren, runden Ausstecher ausstechen. Auf das kleinere Stück Kürbis das Krevetten-Eis anrichten und mit dem Esspapier garnieren. Die Bohnen, das Esspapier und die Kresse rundherum gleichmäßig verteilen. Das größere Stück Kürbis rechts von der Krevette anrichten und mit gerösteten Kürbiskernen garnieren. Zum Schluss den Kürbisfond separat servieren und zum Gericht hineingießen.

Dieses Rezept von der 1. Vorausscheidung "JUNGE WILDE 2015" wurde uns freundlicherweise von Frederik Jud zur Verfügung gestellt.

Foto: ©ROLLING PIN