

THE FLYING SCHLEMMER

SEETEUFEL / KÜRBIS

Ein Rezept von Sternekoch Florian Vogel / Camers Schlossrestaurant / Hohenkammern

Zutaten

Hokkaido Püree Teil 1

3x Hokkaido Kürbis
3x Zimtstangen
3x Sternanis
3x Nelke
150g Orangensaft
50g Limettensaft
Salz

Hokkaido Püree Teil 2

15g helles Dashi
100g Ginger Beer
0,5g Dragon Curry

Kürbiskernöl Hippe

30g Eiweiß
20g Kürbiskernöl
1g Salz
5g Zucker
25g Mehl Type 550

Seeteufel & Beize

4 Seeteufel Filet
Zucker
Salz
Thymian
Basilikum
Knoblauch

Orangen Kürbis Sphäre Teil 1

250g Muskatkürbis
25g Ingwer ohne Schale
2 Stk kandierter Ingwer
200g frischer Orangensaft
200g Ginger Beer

Orangen Kürbis Sphäre Teil 2

500g Orangensaft
30g vegetarische Gelantine
10g Ingwer
1x Zitronengras



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

SEETEUFEL / KÜRBIS

Ein Rezept von Sternekoch Florian Vogel / Camers Schlossrestaurant / Hohenkammern

Zutaten

Pickelfond für Butternut-Kürbis

80g Brauner Zucker
150g Weißwein
150g Weißer Portwein
400g Weißer Balsamico Essig
je 1,5 Sternanis, Lorbeer, rote Chilli
1,5 Zimtstangen
8 Nelken
15g Ingwer ohne Schale
1 Zitronengras
250g Apfelsaft

Zubereitung

Hokkaido Püree

Den Kürbis Sechsteln und von Kernen befreien. Mit den restlichen Zutaten von Teil 1 in eine Auflaufform geben. Den Kürbis salzen und mit einer Aluminiumfolie abdecken. Im Backofen bei 150 Grad garen, bis er wirklich sehr weich ist. Die Schale im Anschluss entfernen.

Danach 500g fertig gegarten Kürbis mit 50g Garflüssigkeit und den Zutaten aus Teil 2 sehr fein pürieren.

Kürbiskernöl Hippe

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig vermengen und anschließend kaltstellen. Die Masse in eine gewünschte Form bringen. Ggf. eine Silikonschablone verwenden.

Bei 145 Grad ca. 6-7 Minuten backen.

Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

SEETEUFEL / KÜRBIS

Ein Rezept von Sternekoch Florian Vogel / Camers Schlossrestaurant / Hohenkammern

Seeteufel & Beize

Das Fischfilet gleichmäßig mit der Zucker-Salz Mischung bestreuen. Gut mit Klarsichtfolie abdecken und für 2 1/2 Std. kaltstellen. Das Seeteufel Filet kalt abwaschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Das Seeteufel Filet in einer beschichteten Pfanne braten (Gargrad nach belieben). Mit Thymian, Basilikum und Knoblauch würzen.

Orangen Kürbis Sphäre

Alle Zutaten abgedeckt in einen Kochtopf weichkochen und zu einem Püree verarbeiten. Nach belieben auch noch durch ein feines Sieb streichen (schöneres Mundgefühl) Die Masse in kleine Silikonformen (bspw. Halbkugel) füllen und einfrieren. Die Zutaten aus Teil 2 aufkochen. Die gefrorene Masse in die warme Flüssigkeit tauchen und bis zum Servieren nicht mehr kaltstellen.

Pickelfond für den Butternut-Kürbis

Den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Die restlichen Zutaten zugeben und alles einmal gut aufkochen lassen. Kürbis in die gewünschte Form schneiden und im Pickelfond garen bis er noch leicht bissfest ist. Am besten im Pickelfond auskühlen lassen.



Zum Podcast

