



KÜRBIS TRIFFT LAUCH, MIT RADIESCHEN

Leon Girschbach

BRLO BRWHOUSE, Berlin

4 Portionen | 30 Minuten (+ 30 Minuten Ruhezeit + 30 Minuten Backzeit)

ZUBEREITUNG

Vorbereitung

Backofen auf 180°C vorheizen

Kürbis

- Den Kürbis bürsten, vierteln und von den Kernen befreien. Diese aus dem faserigen Innenleben säubern und abspülen. Auf einem Blech für ca. 20 min im Ofen rösten
- währenddessen: Das kleinste Viertel vom Kürbis wird an einer Käseibe in grobe Streifen gerieben (Salat)
- Ein Viertel des Kürbisses schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden (für das Püree), dabei die Schalen aufheben
- Ein weiteres Viertel mit Schale ebenfalls grob schneiden (für Kroketten)
- Das letzte Viertel vom Kürbis in ca. 1 cm große Würfel schneiden (für das Ragout), optional sehr kleine Würfel für eine verkürzte Garzeit

Lauch

- Die Lauchstangen einmal abspülen und wenn nötig von der äußersten Schicht befreien, die Schalen erstmal aufheben
- Die Wurzeln und Enden abschneiden und ebenfalls zur Seite legen
- Anschließend werden die grünen Spitzen bis ca. 3 cm oberhalb der Aufteilung der Lauchstange abgeschnitten (für das Kürbisragout)
- Mit einem weiteren Schnitt, ca. 5 cm unterhalb der „Astgabel“ den hellen „Stamm“ von dem grünlichen Teil trennen (grüne für Salat und das helle für die „Filets“)
- Diese werden anschließend wie folgt vorbereiten und geschnitten:

1. Der grünliche Lauch (LIII) wird für den Salat in feine Ringe geschnitten und dann gewaschen.
2. Das obere grüne Stück ist für das Ragout und wird gewürfelt, dafür erst der Länge nach und dann quadratisch schneiden.
3. Die grünen Blattspitzen grob schneiden. Diese werden anschließend blanchiert und zu einem Öl verarbeitet

Radieschen & Co.

- Radieschen gründlich waschen und anschließend von den Blättern trennen. Hierfür so knapp wie möglich vor der Rübe die Stängel durchschneiden.
- Knoblauch schälen sowie die Chilischote, Sprossen und Kräuter Putzen

Ofen

- Aus etwas Öl (ca. 50 ml) und dem Knoblauch eine Paste mixen.
- Die geschälten Kürbisscheiben (K:III) werden mit 20g Knoblauchöl & Salz mariniert und auf ein Blech gegeben.
- Die ungeschälten Scheiben und Schalen aus IV mit gehackten Chilli (oder auch einem aromatisierten Öl), Öl und Salz marinieren und getrennt vom anderen Kürbis auf das Blech geben.
- Den untersten Teil des Lauches (ca. 6cm) mit etwas Öl und Salz benetzen und auf ein Blech geben. Optional den Lauch in die äußerste Lauchschiicht einwickeln.
- Wenn die Kürbiskerne fertig geröstet sind, die Bleche in den Ofen stellen und auf Grill-

ZUTATEN

Hokkaido Kürbis 1 Stk. ca. 1kg
Kürbiskerne frisch aus dem Kürbis
Lauchstange 1-2 Stk., ca.250g
Frühlingszwiebel 1 Bund
Apfelsaft ca. 200 ml
Zucker ca. 150g
Essig ca. 200 ml
Radieschen & ein Bund, sowie
Sprossen
Schnittlauch, Estragon, Petersilie,
Chilli und Knoblauch sowie Salz und
Pfeffer

Komponenten:

Kürbis Radieschen Rohkostsalat
Kürbispüree
Kürbis Kroketten
Kürbis Lauch Ragout
Lauchsalat
Lauchöl
Lauch "Filets"
Radieschengrün Pesto
Radieschen Süß-Sauer



KÜRBIS TRIFFT LAUCH, MIT RADIESCHEN

Leon Girschbach

BRLO BRWHOUSE, Berlin

ZUBEREITUNG FORTSETZUNG

funktion mit Umluft bei 220°C stellen.

- Nach 5-8 min. vorsichtig einen Drucktest mit dem Lauch durchführen. Bei diesem sollen die äußersten Schichten weich sein, jedoch im Kern noch etwas Struktur haben. Lauch Raus nehmen und Kürbis weitere 5-7 min. rösten, bis dieser eine bräunliche Farbe annimmt

Herd

- In einem mittleren Topf, ca. 50g Zucker mit 50g Kürbiskerne karamellisieren. Dann die Kürbiswürfel und die Lauchwürfel einrühren und mit Apfelsaft ablöschen. Etwas Chili- und Knoblauch sowie Salz nach Geschmack hinzugeben und bei niedriger Hitze köcheln, sodass die meiste Flüssigkeit reduziert wird.
- In einem kleinen Topf gut gesalzenes Wasser aufstellen. Die grünen Lauch-Spitzen für ca. 1 min. blanchieren. d.h. aus dem Kochendem sofort in eisiges Wasser geben um Farbe sowie Inhaltsstoffen und Geschmack zu erhalten
- In einem weiteren Topf wird ein süß-sauer Sud zum Pickeln aufgekocht und dann abgekühlt. Diesen nach dem Verhältnis 2/2/1 ansetzen (200g Wasser / 200 Essig/ 100 g Zucker)
- In einer kleinen Pfanne die restlichen Kürbiskerne erneut rösten.
- Radieschen mit dem Gemüseschäler, einem Messer oder an einer Mandoline in dünne Scheiben schneiden.

Küchenmaschine & Schneidebrett

- Nun sollte der Kürbis fertig gegart sein und der zweite Teil der Produktionsphase, welche eine intensive Benutzung einer Küchenmaschine, bzw. eines Mixers beinhaltet. Hierbei bietet es sich an, parallel zu arbeiten, das heißt immer ein Projekt in der Küchenmaschine herzustellen und nebenbei ein anderes vorzubereiten, durch z.B. Kräuter schneiden und Salate anmachen und abschmecken.
1. Zuerst ca. 50% der Kürbiskerne mixen, dabei Radieschenscheiben mit lauwarmen Süßsauer Sud angießen und anschließend die Lauchringe mit etwas Öl benetzen. Um Vitamine, Nährstoffe sowie Farbe und Konsistenz zu erhalten, ist es wichtig, dass der Fond nicht heiß ist!
 2. Anschließend den Kürbis für das Püree fein mixen, währenddessen Kräuter wie Petersilie und Estragon für den Kürbissalat schneiden.
 3. Die gegarten Kürbis scheiben und Schalen für die Krokette grob mixen, dabei Frühlingszwiebeln und Schnittlauch fein schneiden.
 4. Die blanchierten Lauchspitzen ca. 75g mit 100 ml Öl 3-4 Minuten zu Lauchöl mixen, dabei Krokette Masse aus Kürbiskern "Staub" und den gegarten Kürbis mit Schale herstellen. Anschließend das Lauchöl fein absieben.
 5. Für das Pesto, Radieschenblätter mit etwas Öl und den meisten Kürbiskernen mixen, während dessen restlichen Kräuter schneiden und Sprossen waschen. Jetzt können die entstandenen Komponenten durch Würzen, Abschmecken und Kombinieren wie folgt fertiggestellt werden.

Kürbissalat

150g Kürbis -geraspelt mit 50g Kürbiskerne sowie etwa 50 ml Süßsauer Sud und Estragon sowie Öl und Salz nach Geschmack würzen.

Kürbispüree

200g der Kürbisscheibe geschält & gebacken- welche mit 15 g Knoblauch (ÖL) mariniert sind, wurden mit 50-100 g Wasser Gemüsebrühe gemixt und mit Salz und Knoblauch abgeschmeckt.

Kürbis Krokette

250g Kürbisscheiben + Schalen -gegart mit den Kürbiskern „Mehl“ zu einer festen Brei verrühren und mit Petersilie Salz und chilli verfeinern

Kürbis-Lauch Ragout

150g Kürbis Würfel- ungeschält die mit 75g Lauchwürfel- grüner Teil- im Apfelsaft-Kürbiskern Karamell einkocht, mit Salz und Chili abrunden

Lauch Salat

100 g Lauch- weißlich, in Ringen mit der Frühlingszwiebel, dem Schnittlauch und etwas Lauch Öl sowie Salz & süß-Sauer Sud



KÜRBIS TRIFFT LAUCH, MIT RADIESCHEN

Leon Girschbach

BRLO BRWHOUSE, Berlin

ZUBEREITUNG FORTSETZUNG

Lauch Öl

50g grünen Lauchabschnitte- Blanchiert mit 75g neutralem Öl und Salz mixen

Lauch „Filets“

Ca. 10cm Lauchstange- weiß-grünlich mit Salz und Öl mariniert gegart

Radieschengrün Pesto

50g Radieschen Abschnitte mit 25g Kürbis Kernen und 25g neutrales Öl und Salz mixen/hacken

Radieschen süß sauer

Radieschen Scheiben mit 100g Süß-Sauer Sud angießen. Diese Scheiben auf ein Backpapier zu einer sich überlappenden Matte legen.

Servieren Heiß

- Krokettenmasse in Tischtennisballgroße Kugeln (ca. 40g) formen und diese in Öl bei ungefähr 160°C für ca 2-3 Minuten goldbraun ausbacken
- Lauchscheiben scharf anbraten
- Püree in einem Top heiß rühren
- Kürbis-Lauch-Ragout temperieren und abschmecken
- Kürbissaftreduktion erhitzen und
- Lauchfilets im Ofen erwärmen (120°C für 5 min)

Kalt

Die Salate, das Öl und das „Mosaik“ können kalt bzw. auf Raumtemperatur serviert werden

