

Kürbis-Schmarren mit Rum-Apfel-Pflaumenmousse

Festtagsmenü Weinland Thermenregion



Kürbis - Schmarren mit Rum - Apfel - Pflaumenmousse © Weinland Thermenregion/Daniel Nuderscher

Zubereitung

Kaiserschmarrenmasse in gewohnter Weise zubereiten, dazu gebratene Kürbiswürfel, geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl beimengen und backen. Dazu ein Ragout aus Dörripflaumen und Äpfel (inklusive Saft) mit Rum parfümieren. Zucker und Zimt nach Belieben.

Zutaten

Zutaten: (pro Portion):

25 g Kürbis (gewürfelt)
1 Ei (getrennt)
45 g Mehl
45 ml Milch
8 g Kürbiskerne (geröstet) und Kürbiskernöl
½ EL Backpulver
10 g Butter
Je ein EL: Zucker, Vanillezucker
Je ein Schuss: Amaretto, Orangenlikör, Zitronensaft, kaltes Wasser
Für die Apfelpflaumen: 2

Dörripflaumen, ½ Apfel, Rum,
Zucker, Zimt

Profi-Tipp

Weinempfehlung: Chardonnay Dassy Reserve, Die Schwertführerinnen, Sooß

Festtagsmenü Kombination:

Vorspeise: Luftgetrockneter Hirschschinken mit marinierten roten Rüben und Honig-Chili-Nüssen

Suppe: Weißkrautschaumsuppe

Hauptspeise: Gebratene Rinderfiletscheiben mit Feigensenf glaciert, Käsenockerl und Balsamico-Zwiebeln

Vegetarische Hauptspeise: Cremige Vollkornknödel mit Blattspinat, Ei und Honig-Chili-Nüssen

Quellenangabe

Restaurant Höldrichsmühle, Küchenchef: Heinz Leeb