



Dekonstruierter Steirischer Käferbohnenalat (Dessert)

Zutaten für 4 PAX

Käferbohnen Eis

- 4 Dotter
- 400 ml Milch
- 200 ml Schlagobers
- 100 g Kristallzucker

Gebrannte Kürbiskerne

- 100 g Kürbiskerne
- 100 g Kristallzucker
- 50 ml Wasser

Kürbiskernnougat Mouse

- 125 g Kürbiskernnougat
- 250 ml Schlagobers
- 1 St. Ei
- 2 Blatt Gelatine
- 1 Prise Salz

Karamellierte Zwiebel

- 1 St. Zwiebel
- 50 g Kristallzucker
- 10 ml Rotwein
- 1 Prise Salz

Käferbohnen sponge

- 100 g Käferbohnen
- 50 ml Milch
- 35 g Mehl
- 25 g Staubzucker
- 20 g Butter
- 2 St. Eier

Balsamicoessig-Gel

- 100 ml Balsamicoessig
- 10 g Kristallzucker
- 0,7 g Gelan

Zubereitung:

Käferbohnen Eis:

1. Die Käferbohnen mixen und durch ein Sieb streichen.
2. Die Dotter zu der Milch und dem Obers hinzufügen und gemeinsam mit den Käferbohnen glatt mixen.
3. Die Eisgrundmasse zur Rose abziehen.
4. Mit dem Zucker süßen.
5. In der Eismaschine gefrieren lassen.
6. Bis zum Gebrauch tief kühlen.

Kürbiskernnougat Mouse:

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Den Nougat schmelzen.
3. Die ausgedrückte Gelatine in den Nougat geben.
4. Das Ei ebenfalls unterrühren.
5. Das Schlagobers mit einer Prise Salz aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
6. Das Mouse in eine Silikonform füllen und bis zum Gebrauch schockfrostern.

Käferbohnen sponge:

1. Die Eier mit dem Staubzucker und dem Mehl vermischen.
2. Die Bohnen mixen und einrühren.
3. Die Butter schmelzen und hinzufügen.
4. Mit der zimmerwarmen Milch glatt rühren.

Gebrannte Kürbiskerne:

1. Alle Zutaten zusammen in einem Topf erhitzen.
2. Den Zucker so lange kochen bis er beginnt zu gerinnen.
3. Die fertigen Kürbiskerne auf einem Blech mit einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen.
4. Einen Teil der gebrannten Kürbiskerne hacken.

Karamellisierte Zwiebel:

1. Den Zwiebel Julienne schneiden.
2. Den Zucker karamellisieren lassen.
3. Denn Zwiebel hinzufügen und anbraten.
4. Mit dem Rotwein ablöschen und die restliche Flüssigkeit einreduzieren lassen.

Balsamicoessig-Gel:

1. Den Zucker karamellisieren lassen.
2. Mit dem Balsamicoessig ablöschen.
3. Mit Gelan binden und abkühlen lassen.
4. Das Gel zu einer homogenen Masse mixen.