

Kürbis-Mousse auf Salatbett, Walnuss-Dressing

Für zwei Personen

Für das Kürbismousse:

1 kleiner Hokkaidokürbis	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
50 g Sahne	$\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine	1 Wurzel Ingwer à 20 g
Chilipulver, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Salat:

1 Eisbergsalat	2 EL Honig	2 EL Walnussöl
1 EL Olivenöl	20 g Walnusskerne	Salz, rosa Pfeffer

Für die Parmesantaler:

100 g Parmesan

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Mousse die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen, grob hacken und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Den Kürbis aufschneiden und die Kerne entfernen. Anschließend in Würfel schneiden, mit in die Pfanne geben und mit etwas Wasser weich kochen. Den Ingwer schälen und reiben. Das Püree mit Salz, Pfeffer, dem Ingwer und Chili abschmecken. Ein halbes Gelatineblatt in kaltem Wasser einweichen, in einem Topf mit etwas Wasser bei geringer Hitze auflösen und unter das Kürbispüree mischen. Im Kühlschrank abkühlen lassen und gelegentlich umrühren, bis die Masse zu gelieren beginnt. Währenddessen die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter das Mousse heben. Dann die Masse in kleine Gläser füllen und im Kühlschrank ruhen lassen. Für den Salat den Eisbergsalat vom Ende befreien, die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und trocken schleudern. Aus dem Olivenöl, dem Walnussöl und dem Honig ein Dressing mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Walnüsse kleinhacken und mit über den Salat geben. Für die Garnitur den Parmesan in kleinen Häufchen auf ein Blech mit Backpapier reiben. Anschließend die Häufchen in Talerform auseinanderschieben und in den Ofen geben bis die Taler knusprig goldbraun gebacken sind. Zum Anrichten den Salat auf die Teller geben und das Dressing darüber geben. Die Gläser mit der Mousse kurz in heißes Wasser tauchen und auf das Salatbett stürzen. Die Mousse mit den Parmesantalern garnieren und servieren.

Lena Oesterreich am 25. November 2014