

Abgeflämme Kürbis-Blüten mit Zwetschgen-Sorbet

Für 4 Personen

Für das Zwetschgensorbet:

600 g Zwetschgen	100 g Zucker	1 Zitrone
100 ml Wasser	3 cl Gin	1 Eiweiß
Chiliflocken	Rote-Bete-Saft	

Für den Strudelteig:

3 Blätter Strudelteig 50 g Butter

Für die Kürbis-Blüten:

1 Muskatkürbis	75 g Zucker	60 ml frisch gepresster
Orangensaft	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 Eier
100 g Butter	100 g Zucker	50 g Wasser
2 Eiweiß	1 Prise Salz	

Für die Zabaione:

4 Eigelb	80 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone
100 ml Weißwein		

Für das Zwetschgensorbet:

Für das Sorbet die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Den Saft der Zitrone auspresen. Die Zwetschgen, den Zitronensaft, den Zucker und 100 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und mit Chili würzen. 5 Minuten köcheln lassen und dann pürieren. Anschließend die Masse abkühlen lassen. Den Gin und das Eiweiß zugeben und unterrühren. Für eine schöne rote Färbung einen Schuss Rote-Bete-Saft dazugeben. Die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren.

Für den Strudelteig:

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Butter schmelzen, die Strudelblätter dünn damit bestreichen und übereinander legen. Anschließend in 12 gleichgroße Quadrate schneiden. Die Quadrate in 12 Vertiefungen eines Muffinsblechs legen und andrücken. Die Ecken dürfen etwas hervorstehen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 8-10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Kürbis-Blüten:

Den Kürbis im Ganzen in den Ofen schieben und bei 150 – 180 Grad für 1,5 Stunden garen. Anschließend durch die Flotte Lotte oder ein Sieb passieren. 50 g von dem Mus mit dem Zucker, dem Orangensaft und dem Vanillemark gut durchrühren. Die Eier und die Butter zugeben und unter Rühren auf 75 Grad erhitzen. Die Kürbiscreme im Kühlschrank (oder auf einem Eiswasserbad) abkühlen lassen. (Das restliche Kürbis-Mus kann einfach in Portionen im Tiefkühlfach eingefroren und nach Bedarf, zum Beispiel für eine Kürbissuppe, wieder aufgetaut werden.) Den Zucker in dem Wasser für 20 Minuten einkochen lassen.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, den aufgelösten Zucker langsam in die Eiweißmasse gießen und dabei weiter schlagen. Dadurch bekommt man einen schön festen Eischnee. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Strudelblüten auf eine Platte setzen, mit der Kürbiscreme befüllen. Einen guten Tupfen Eischnee darauf setzen und mit dem Bunsenbrenner vorsichtig goldbraun abflämmen.

Für die Zabaione:

Die Zutaten verrühren und auf dem heißen Wasserbad intensiv schlagen. Einen Zabaione-Spiegel auf einen Teller geben, eine Kürbisblüte darauf setzen und mit dem Sorbet servieren.

Johann Lafer am 30. September 2017