

Kürbiskrokantschmarren mit Kürbiströster

Zutaten Schmarren (2 Port.)

ca. 125 g Mehl
ca. 250 ml Milch
1 Ei
eine Prise Salz
1 Eiklar
ca. 10g Vanille-Kürbiskernkrokant
Butterschmalz
ca. 200 g Kürbiskerne
Vanillezucker



Zutaten Kürbiströster (2 Port.)

ca. 150 g Kürbis (Hokkaido) gewürfelt
ca. 150 ml Orangensaft
Butter
Vanille
Brauner Zucker
Whisky
Ingwer



Vorbereitung:

Hier muss man bei den Mengen nach Gefühl gehen, die fertigen Zutaten kann man gut als Vorrat herstellen und vakuumieren.

1. Mit Vanillezucker ummantelte Kürbiskerne:

Reichlich Vanillezucker (am besten selbst gemachter) mit Wasser aufkochen und eindicken lassen. Kürbiskerne in den Zuckersirup geben und unter regelmäßigen Umrühren so lange

kochen lassen, bis sich auf den Kernen eine Zuckerschicht bildet. Kerne auf Backpapier (am besten im Backrohr bei 70 Grad) trocknen lassen.

2. Vanille-Kürbiskernkrokant:

Reichlich Vanillezucker (am besten selbst gemachter) in einer beschichteten Pfanne mit wenig Butter erhitzen und karamellisieren lassen. Wenn der Zucker braun und flüssig ist, sofort Temperatur reduzieren und unter dauerndem Rühren etwa gleich viel Kürbiskerne wie Zucker hinzugeben. Die Masse auf Backpapier ausstreichen und abkühlen lassen. Wenn sie kalt und fest ist, kleinhacken.

3. Kürbisröster:

Kürbiswürfel in einem Topf mit etwas Butter anrösten, mit Vanillezucker süßen. Mit einem Schuss Whisky ablöschen, dann Orangensaft hinzugeben. Etwas Ingwer hinzufügen. Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und es hinzugeben. (Aus den Schotenhälften macht man am besten gleich wieder frischen Vanillezucker, indem man sie mit Zucker in ein luftdichtes Gefäß gibt und ein/zwei Wochen stehen lässt.) Das Ganze aufkochen und einreduzieren lassen. Nach Geschmack mit Zucker nachsüßen oder mit Zitronensaft säuern. Wenn der Kürbisröster die gewünschte Konsistenz erreicht hat, Topf von der heißen Herdplatte nehmen und mit einem Schuss Kürbiskernöl verfeinern.

Zubereitung

Mehl, eine Prise Salz und ein Ei vermischen. Mit Milch verrühren. Ein weiteres Ei trennen, das Eiweiß vorsichtig in die Masse einrühren. Der flüssige Teig sollte nach einigen Minuten Bläschen werfen.

Pfanne erhitzen, Butterschmalz hinzugeben. Wenn es heiß ist, Teig in die Pfanne füllen anbacken lassen. (Dabei sollte ein Deckel auf die Pfanne gegeben werden.) Wenn der Teig auf der Unterseite goldbraun wird, den Schmarren in Stücke teilen und wenden. Wieder Deckel drauf und kurz anbacken lassen. Schmarren in kleine Stücke teilen, mit (Vanille-)Zucker süßen und bei niedriger Temperatur vermischen. Krokant hinzufügen und vermischen.

Zum Servieren mit einigen zuckerummantelten Kernen bestreuen.