

Mariniertes Kürbiscarpaccio



ZUBEREITUNG

Für das Kürbissoufflé

Schneiden Sie den Kürbis mit Hilfe einer Mandoline, eines Sparschälers oder eines Hobels in dünne Scheiben und legen Sie diese in eine Schüssel. Schälen und zerdrücken Sie die Knoblauchzehe schälen und geben Sie diese zum Kürbis.

Beträufeln Sie beides mit Zitronensaft und geben Sie die leicht einmassierten Limettenblätter dazu. Das Einmassieren ist wichtig, um die ätherischen Öle aus den Blättern für das Aroma freizusetzen. Fügen Sie auch den geschnittenen Ingwer, Salz, Pfeffer,

Agavensirup und Olivenöl hinzu. Vermengen Sie alles vorsichtig miteinander und decken Sie die Schüssel ab. Das Carpaccio sollte nun für ungefähr 2 Std marinieren.

Nach dem Marinieren die Knoblauchzehe, den Ingwer und die Limettenblätter entfernen.

Die Kürbisspalten abtropfen lassen, um die entstandene Flüssigkeit zu entfernen.

ZUTATEN

für 6 Portionen

Für das Kürbissoufflé

300 g Kürbis, in
Scheiben
geschnitten

1 Knoblauchzehe

2 Limettenblätter

1 Stück Ingwer

2 EL Zitronensaft

1 EL Agavensirup

Salz und Pfeffer
nach Geschmack

Olivenöl nach
Geschmack

1 EL Apfelessig und
Olivenöl, für die
Sauce

Granatapfelkerne
zur Dekoration

Arbeitszeit:

2 Stunden 30 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Die Kürbisspalten abtropfen lassen, um die entstandene Flüssigkeit zu entfernen. Stellen Sie die Flüssigkeit zur Seite, um sie später für das Dressing verwenden zu können.

Für das Carpaccio-Dressing, geben Sie den aufgefangenen Saft in einen Behälter und fügen 1 EL Apfelessig hinzu. Mit einem Stabmixer die Flüssigkeit aufschlagen. Währenddessen geben Sie etwas Olivenöl hinzu, um eine Art Emulsion zu erhalten.

Richten Sie die Kürbisspalten auf einer Servierplatte an, beträufeln Sie das Carpaccio mit dem Dressing und Granatapfelkernen.

Arbeitszeit:

2 Stunden 30 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk
