

Kürbis-Garnelen-Röllchen im Kürbiskern-Mantel, Kürbis-Creme

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

200 g Hokkaido-Kürbis	4 Riesengarnelen	6 Blätter TK-Frühlingsrollenteig
1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe	1 cm Ingwer
½ rote Chilischote	40 g Sojasprossen	2 Eier
50 g Kürbiskerne	50 g Semmelbrösel	1 EL Sojasauce
1 EL Fischsauce	1 EL Sesamöl	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Kürbis-Ingwer-Creme:

300 g Hokkaido-Kürbis	1 Zitrone, davon Saft	2 TL Ingwer
2 EL Sojasauce	1 EL milde Misopaste	200 ml Kokosmilch
Ca. 50 ml Gemüsefond	1 TL Ahornsirup	½ TL gemahlener Koriander
1 Prise Chilipulver	Salz	

Für den gepickelten Kürbis:

200 g Hokkaido-Kürbis	3 Beutel Malventee	300 ml Essig
300 g Zucker	1 Lorbeerblatt	1 EL Salz
5 Pfefferkörner		

Für die Kürbiskern-Mayonnaise:

1 Zitrone, davon Saft	1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf
60 ml neutrales Öl	40 ml Kürbiskernöl	Salz

Für die Garnitur:

Kresse	Sprossen	10 ganze Kürbiskerne
--------	----------	----------------------

Für die Röllchen:

Den Kürbis grob reiben. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote halbieren, entkernen und ebenfalls klein schneiden. Garnelen in Würfel schneiden.

Kürbis im heißem Sesamöl kurz anschwitzen. Frühlingszwiebel, Chili, Knoblauch und Ingwer zugeben und etwa 1 weitere Minute bissfest braten. Pfanne vom Herd nehmen und die Garnelen und Sprossen untermengen. Mit Sojasauce und Fischsauce würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Ei trennen, das Eiweiß auffangen und dieses verquirlen. Jeweils ein Teigblatt diagonal auf die Arbeitsfläche legen und etwa 2 EL der Masse auf die untere Blattspitze setzen. Teigränder mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Zum Einrollen die untere Ecke über die Füllung schlagen und die Seiten darüber klappen. Jetzt von unten nach oben hin aufrollen und das Ende leicht andrücken.

Das zweite Ei ganz verquirlen. Gehackte Kürbiskerne und Semmelbrösel in einer Schüssel mischen. Die Röllchen durch das Ei ziehen und in den Kürbiskernen wälzen. In einer Fritteuse bei 180 Grad heißem Öl ca. 4 Minuten goldgelb backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Kürbis-Ingwer-Creme:

Kürbis würfeln und in der Kokosmilch mit Sojasauce, Koriander und Chili weichgaren. Kürbis mit Miso, 1 Esslöffel Zitronensaft und geriebenem Ingwer im Standmixer zu einer feinen Creme verarbeiten. Eventuell mit etwas Fond verdünnen. Mit Salz, Ahornsirup und Zitronensaft abschmecken.

Für den gepickelten Kürbis:

Kürbis mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden und ein paar Kugeln ausstechen. 300 ml Wasser, Zucker, Essig, Salz, Lorbeer und Pfeffer in einem Topf aufkochen, die Teebeutel sowie

den Kürbis hineingeben, vom Herd ziehen und ca. 20 Minuten im heißen Fond ziehen lassen.

Für die Kürbiskern-Mayonnaise:

Senf, Ei, einen Spritzer Zitronensaft, 1 Prise Salz und Öle in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer zu einer cremigen Mayonnaise hochziehen. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Kresse und Sprossen abbrausen und trockenwedeln. Kürbiskerne in der Pfanne rösten und als Garnitur verwenden.

Sabine Waltner am 19. September 2023