

Pfannkuchen-Säckchen aus dreierlei Kürbis

Für 4 Personen

250 ml Milch	2 Eier (Größe M)	60 g Kürbiskerne
2 TL Zucker	120 g Mehl	500 g Muskatkürbis
200 ml Weißwein	200 ml Sahne	250 g Ricotta
200 g Feldsalat	30 ml Weißweinessig	40 ml Kürbiskernöl
2 EL Butterschmalz	0,5 Bund Schnittlauch	Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer	Chili
Muskatnuss		

Die Milch mit den Eiern, 30 Gramm Kürbiskernen, einer Prise Salz, einem Teelöffel Zucker und 120 Gramm Mehl in einem Mixbecher fein pürieren. 20 Milliliter Kürbiskernöl unterrühren. Anschließend den Teig zehn Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit den Kürbis schälen, grob würfeln und mit Weißwein, einer Prise Salz und einer Prise Zucker weichdünsten. Die Sahne in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Nun das weiche Kürbisfleisch mit der eingekochten Sahne fein pürieren und das Ganze in eine Schüssel geben. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und Chili würzen. Nachfolgend den Ricotta untermischen und zu einer glatten Crème verrühren. Abkühlen lassen. In einer Pfanne das Butterschmalz zerlassen. Nun aus dem Pfannkuchenteig sechs bis acht dünne Pfannkuchen backen, dabei den Teig jeweils mit einigen Kürbiskernen bestreuen. Auskühlen lassen. Den Feldsalat waschen, trockenschleudern und mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und 20 Millilitern Kürbiskernöl marinieren. Den Feldsalat auf einer Platte verteilen. Die Pfannkuchen zusammen mit dem Kürbispüree dekorativ auf dem Salat anrichten. Für die Säckchen jeweils einen Esslöffel Püree in die Mitte des Pfannkuchens geben, diesen oben zusammenfassen und mit einem Schnittlauchhalm zubinden. Abschließend mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 06. November 2010