

Kürbis-Apfeltascherl mit gelbem Zotterschokolade-Hokkaidomus und Apfelragout für 4 Personen

Zutaten Topfenteig:

250 g Topfen
70 g zerlassene Butter
Schale und Saft von einer Zitrone
2 Stk. Dotter
40 g Weizengrieß
30 g Brösel
80 g Mehl
Prise Salz
½ EL Vanillezucker



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und zirka 2 Stunden kühl stellen. Danach 3mm dick ausrollen und rund ausstechen (6cm Durchmesser). Mit der Apfelkürbiskernfülle füllen und die Teigländer zu einem Täschchen zusammendrücken. Danach in der Stielkasserolle in Öl raus backen.

Zutaten Apfel-Kürbiskernfülle:

3 mittelgroße Äpfel
50 g gehackte Kürbiskerne
50 g Kristallzucker
150 ml Apfelsaft
Saft und Schale von 1 Zitrone
Prise Zimt
2 EL Maizena

Zubereitung der Fülle:

Die Äpfel schälen und in zirka 0,7 cm große Würfel schneiden.

Die gehackten Kürbiskerne in einer Pfanne leicht rösten, den Kristallzucker beigegeben und hellbraun karamellisieren. Danach mit 100 ml Apfelsaft ablöschen, die Äpfel dazugeben und etwa 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Schale und den Saft von der Zitrone sowie eine Prise Zimt beigegeben.

50 ml Apfelsaft werden mit dem Maizena verrührt und in die Apfelmasse eingerührt, unter ständigem Rühren bis zur richtigen Konsistenz einkochen lassen und danach kalt stellen.

Hokkaidocreme:

250 g Hokkaido
1 Vanilleschote
Saft und Schale von ½ Zitrone
Saft und Schale von einer ½ Orange
1 kleine Zimtstange
40 ml Weißwein
30 g Zucker

Zubereitung der Creme:

Hokkaido mit der Schale würfelig schneiden, mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben und etwa 25-30 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze weichdünsten. Danach die Vanilleschote und die Zimtstange entfernen, cremig pürieren und kaltstellen.

Zutaten Hokkaido-Zotterschokoladenmousse:

2 Dotter
20 g Zucker
Prise Salz
120 g Hokkaidocreme (Rezept siehe oben)
120 g geschmolzene, gelbe Zotterschokolade
¼ L Obers

Zubereitung der Mousse:

Dotter, Zucker und Salz werden über Wasserdampf warmgeschlagen und danach wieder kaltgeschlagen. Die Hokkaidocreme, die geschmolzene gelbe Zotterschokolade und 1/3 des geschlagenen Obers begeben und mit einem Schneebesen verrühren, das restliche Obers mit einer Gummispachtel vorsichtig unterheben. Danach kaltstellen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

