

Kürbiskernknödel in Kürbisbrösel mit Gewürzoranzen

Zutaten (für 10 Personen):

10 g Butter
100 g Weizengrieß
250 g Milch
10 g Kristallzucker
Mark von einer ½ Vanilleschote
Abrieb von ½ Zitrone
1 Ei
1 Eidotter
Prise Salz

Für die Kürbiskernbrösel:

150 g Butter
½ EL Vanillezucker
80 g Semmelbrösel
50 g Kürbiskerne geröstet & geschrotet
Zimt

Für den Krokant:

60 g Kristallzucker
60 g ganze Kürbiskerne

Zubereitung:

Für den Knödelteig Milch, Salz, Zucker, Butter und Vanilleschotenmark aufkochen und den Grieß einkochen. Zitronenschale begeben. Die Masse solange kochen, bis sie sich vom Kochtopf löst. Kurz überkühlen lassen und das Ei sowie den Eidotter einarbeiten. Danach völlig auskühlen lassen.

Für die Fülle alle Zutaten gut miteinander vermischen und kleine Kugeln formen. Am besten in der Gefriertruhe für 1 Stunde einfrieren. Grießmasse in gleiche Teile aufteilen und mit den Kürbiskugeln zu Knödel formen.

Die Knödel in wallendem Salzwasser einkochen und ca. 10 Minuten darin ziehen lassen.

Für die Kürbisbrösel die Butter schmelzen und die fein geschroteten Kürbiskerne sowie die Brösel darin rösten. Mit Vanillezucker und etwas Zimt abschmecken.

Für den Krokant Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Kürbiskerne unterrühren. Auf ein leicht befettetes Blech geben und auskühlen lassen, dann mit einer Moulinette grob schrotet.

Für die Gewürzoranzen den Zucker mit Grand Manier karamellisieren mit Orangensaft aufgießen, die Gewürze begeben, mit etwas angerührten Stärkemehl binden und ca. ½ Stunde ziehen lassen. Aus den Orangen Filets schneiden und der Orangensauce begeben.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*



Für die Fülle:

80 g Marzipan
35 g Kürbiskerne geröstet & fein gerieben
1 TL Kernöl
15 ml Amaretto

Für die Gewürzoranzen:

10 Orangen
¼ l Orangensaft
50 g Zucker
Sternanis, Zimtstange, Gewürznelken
Maizena oder Vanillepuddingpulver zum Binden

