

MADAME MAISCH KOCHT

Kürbiscreme-Schichtdessert mit Thymian

Der Kürbis mag es auch mal süß und schmelzig.
In diesem Herbst-Dessert spielt er den
Seelen-Wärmer während der Joghurt für
Frische sorgt. Wer knuspern will: karamellierte
Kürbiskerne eignen sich vorzüglich.



Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Kühlzeit ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Kürbiscreme-Schichtdessert

- * 4 Äpfel
- * ¼ Hokkaido-Kürbis
- * etwa 2 EL Honig
- * 150-200 ml Wasser
- * Thymian getrocknet
- * etwa 300 g Ziegenjoghurt
- * evtl. eine Hand voll karamellierter, gehackter Kürbiskerne

Zubereitung

1. Messer zücken. Als Warm-up die Äpfel in kleine Würfel schneiden, dann die Muskeln spielen lassen und den Kürbis würfeln. Ebenfalls klein. Insgesamt sollte die Menge der Apfelstücke um ein Viertel größer sein als die der Kürbiswürfel. Messer in den Feierabend schicken.
2. Jetzt wird es süß. Der Honig wandert in einen Topf und wird dort erhitzt. Das quittiert er mit Blubbern, weil die Feuchtigkeit entweicht. Nachdem er ausgeblubbert und eine bräunliche Farbe angenommen hat, lösche ich ihn mit etwa 150-200 ml Wasser ab und rühre dabei ausgiebig. Achtung: Die Mischung kann zischen und spritzen.
3. Zuerst dürfen die Kürbiswürfel ins süße Bad hüpfen. Nach ein paar Minuten folgen die Apfelstücke. Diese Gemeinschaft gart so lange bei geringer Hitze vor sich hin, bis die gewünschte Weichheit erreicht ist.
4. Jetzt sind Entscheidungen gefragt. Erstens wieviel Thymian in die Apfel-Kürbismischung geben? Vorsichtige nehmen einen ¼ TL oder weniger. Abschmecken und gegebenenfalls mit Honig und/oder Thymian nachjustieren. Zweite Entscheidung: stückig oder vollcremig? In der Folge entweder nur einen Teil oder den gesamten Topfinhalt in die Pürier-Anlage geben.
5. Nachdem die Creme abgekühlt ist, wird geschichtet. Ich empfehle zuerst eine Lage Kürbiscreme dann Joghurt. Zum Abschluss einen kecken Klecks Kürbiscreme obendrauf platzieren und – wenn gewünscht – mit karamellisierten Kürbiskern-Crunch bewerfen.

Hinweis Das Rezept stammt in abgewandelter Form von der Initiative Regioplus-Challenge.

Bon Appétit!