

Kürbiscrème mit Stengelgemüse

dg: sg

Hier ist eine wunderschöne, farbige Präsentation möglich.

Kürbiscrème

500 g Kürbis, Butternuss, Hokkaido

70 g Butter oder Nussbutter

Salz & weisser Pfeffer

Kürbis in Alufolie einpacken und im Ofen bei 180 Grad - je nach Sorte - 1 bis 2 Stunden backen. Anschliessend das Fruchtfleisch von der Schale lösen und in einem Mixer fein pürieren.

Die Butter einschwingen und abschmecken. Die Crème müsste jetzt dicklich sein.

Nicht zu dickes Stengelgemüse

3 Grüne Spargeln

3 Weisse Spargeln

1 Rüebli

1 Lauchstange das Weisse

etc.

Gemüse knapp al dente kochen und auf 3 bis 6 cm, schräg zuschneiden.

Die Kürbiscrème 1 cm tief auf flache Teller giessen und das recht grob geschnittene Gemüse hineinstellen/legen.