

Kürbis Sous-Vide

Zutaten

300 g Hokaido-Würfel
10 g Ingwer
70 ml Apfelsaft
Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Den Kürbis mit Schale in etwa 2x2cm Würfel schneiden.
- Den Ingwer fein schneiden und mit dem Kürbis und dem Apfelsaft vakuumieren, so dass die Luft draußen ist, der Kürbis nicht zerquetscht wird.
- Den Beutel bei 75°C für 60 Minuten im Wasserbad garen.

Selleriepüree

Zutaten

500 g Sellerie
Vitamin C
Salz, Muskat
100 g Butter
150 ml Sahne

Zubereitung

- Den Sellerie schälen und mit Salz und Vitamin C weich kochen und anschließend abgießen.
- Den noch heißen Sellerie mit der kalten Butter und der Sahne fein pürieren.
- Falls nötig durch ein Sieb streichen.
- Mit Salz, Muskat und eventuell Zitrone abschmecken.

Alternative - Die Butter erhitzen und auf dem Herd stehen lassen, bis sie gut gebräunt ist (Nussbutter). Dabei verbrennt schon mal etwas Molke und schwimmt dann Schwarz in der Butter. Nicht irritieren lassen, die Nussbutter ist erst fertig, wenn Sie eine schöne braune Farbe und einen nussigen Duft aufweist. Die Nussbutter durch ein Sieb passieren, um die dunklen Stippen rauszufiltern und das Selleriepüree mit der Nussbutter, Muskat und Salz abschmecken.