

Master Yoda's Vision

vorgestellt von Jan Patrick Behmer

ZUTATEN

FÜR DEN BUTTERSTREUSELBODEN

70g Mehl
30g Haselnüsse geröstet
und gemahlen
60g Butter (Zimmertemperatur)
60g Zucker
1x Prise Kakao
1x Prise Salz
1x Prise Speisestärke

FÜR DEN HOKKAIDOKÜEBIS

400g Hokkaido in Spalten geschnitten
4x Prise Salinensalz
20g Zucker

FÜR DIE MASCARPONE-ORANGEN-CREME

250g Mascarpone
1 Eigelb
50g Sahne
75g Zucker
16g Vanillezucker
Orangenabrieb einer unbehandelten Orange
Zitronenabrieb einer unbehandelten Zitrone
1x Prise Sahnesteif

FÜR DIE KARAMELLISIERTEN WALNÜSSE

50g Walnüsse
25g Zucker

FÜR DIE DEKORATION

1x Prise Zimt
2x Physalis



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Für den Butterstreusel-Boden Mehl mit gerösteten gemahlten Haselnüssen, Butter, Zucker, Kakao, Salz und Speisestärke in einer Schüssel mit einem Handmixer zu einem Streusel-Teig vermengen. Dann die Streusel auf einem Backblech locker zu einem Boden zusammendrücken, jeweils in der Form von einer Kürbisspalte (Halbmond-förmig) ca. 5mm dick. Den Boden für ca. 30 Minuten schön knusprig backen.
Den Hokkaido-Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und ca. 5mm dicke Scheiben/Spalten schneiden. Diese in einer Pfanne mit etwas Wasser andünsten, sodass sie weich werden. Vorsichtig aus der Pfanne nehmen und das restliche Wasser wegschütten. Dann den Zucker in der Pfanne karamellisieren, und das Salinensalz gleichmäßig verteilen (Salted Caramel). Die Kürbisspalten kurz darin von einer Seite (Oberseite) blanchieren und anschließend auf einem Backpapier, mit der karamellisierten Seite oben, auskühlen lassen.
Für die Mascarpone-Orangen-Creme Mascarpone mit Eigelb, Sahne, Zucker, Vanillezucker Orangenabrieb, Zitronenabrieb und Sahnesteif in einer Schüssel mit dem Handmixer vermengen.
Für die karamellisierten Walnüsse Zucker in der Pfanne karamellisieren, Walnüsse hinzugeben, wenden und anschließend auf einem Backpapier auskühlen lassen.
Die karamellisierten Kürbisspalten nochmal in kleine Dreiecke schneiden und diese aufgefächert auf dem Streuselboden verteilen. Darauf die Mascarpone-Orangen-Creme aufdressieren. Einen Hauch von Zimt darauf verteilen und mit den karamellisierten Walnüssen und filetierten Physalis ausdekorieren.

Lokalzeit