

Pacojet Weihnachtsmenü

Kürbiskraftbrühe
Frederik Jud



Zutaten

Kürbiskraftbrühe

80	g	Zwiebeln
64	g	Knollensellerie
64	g	Petersilienwurzel
2.4	g	Knoblauchzehe
216	g	Fleischtomaten
42	g	Shiitakepilze
64	g	Champignons
53	g	Lauch
344	g	Butternusskürbis
11	g	Rapsöl
4	g	Thymian
6.4	g	Liebstockel
120	g	Eiweiss
120	g	Wasser
0.1	g	Schwarze Pfefferkörner
0.25	g	Lorbeerblatt
0.1	g	Wacholderbeeren
1	g	Sternanis
0.6	g	Kümmel
5	g	Kombu-Alge
2400	g	Wasser

Zubereitung

- (1) Zwiebeln, Sellerie, Kürbis, Petersilienwurzel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Mit der Hälfte des Öls mischen und auf ein Backblech verteilen. Die Tomaten halbieren und mit der Schnittseite nach oben ebenfalls auf ein Backblech legen. Gemüse und Tomaten im 200°C heissen Ofen 35 Minuten rösten. Dabei das Gemüse immer wieder wenden, die Tomaten aber belassen. Shiitakepilze, Champignons und Lauch fein schneiden und im restlichen Öl anrösten. Gemüse mit Thymian und Liebstockel, Eiweiss und Wasser in einen Pacossier®-Becher füllen.
- (2) Mit Deckel schließen, beschriften und bei -20 °C für mindestens 24 h tiefgefrieren.
- (3) Bei Bedarf mit Normaldruck pacossieren® und mit 2.4 Liter Wasser und den Gewürzen einmal aufkochen. Kombu Alge begeben und bei maximal 85°C für eine Stunde ziehen lassen. Anschliessend durch ein Passiertuch abpassieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbisravioli

120	g	Sanddorn, frisch
28	g	Zucker
47	g	Wasser
24	g	Weissweinessig
		Butternusskürbis
		Salz

- (1) Die frischen Sanddornfrüchte zusammen mit dem Zucker, Wasser und dem Salz aufkochen. Dann alles zusammen gut durchmischen und durch ein feines Sieb passieren.
- (2) Den Kürbis in dünne Scheiben schneiden und mit einem runden Ausstecher ausstechen. Die Kürbisscheiben in einen Vakuumierbeutel legen, die heisse Sanddornsauce zugeben, vakuumieren und mind. 45 Min. ziehen lassen.
- (3) Die Kürbisscheiben mit der Kürbiscreme füllen (siehe Kategorie Buttermischungen, Aufstriche und Dips).

Sanddorn-Gel

75	g	Zitronensaft
50	g	Limettensaft
100	g	Sanddornsafte
125	g	Zucker
125	g	Wasser
6.5	g	Agar-Agar
6	g	Gellan

- (1) Alle Zutaten mischen und aufkochen.
- (2) Die Flüssigkeit abkühlen lassen.
- (3) Zu einem Gel mixen.