



B U O N G U S T A I O

Genuss auf Italienisch

Kürbismousse - Salat - glasierte Pflaumen und Prosciutto Crudo

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN

+ 4 STUNDEN KÜHLUNG

Buongustai Zutaten:

- 12 Scheiben Prosciutto di San Daniele
- Saft von 2 Zitronen
- Salz
- Pfeffer



Sonstige Zutaten:

- 400g Hokkaido Kürbis
- 3 Blatt Gelatine
- 150 ml Sahne
- 75 g Creme fraîche
- 2 Hände voll gemischte Blattsalate
- 40 g Pinienkerne
- 20 g Ingwer
- 1 Chilischote
- 6 kleine Pflaumen
- 50 g Butter
- 3 EL Ahornsirup

ZUBEREITUNG:

Den Kürbis schälen, in kleine Stücke schneiden und im kochendem Salzwasser ca 15 – 20 Minuten garen. Kürbisstücke in ein Sieb schütten, abtropfen lassen und mit einem Mixer fein pürieren.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Kürbispüree auflösen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zimt würzig abschmecken und abkühlen lassen.

Sahne cremig-steif schlagen, Creme fraîche und Sahne behutsam unter das abgekühlte Kürbispüree heben und die Mousse in eine Schüssel umfüllen, zudecken und für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Blattsalate waschen und trockenschleudern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Pflaumen waschen, halbieren, Kern entfernen. Pflaumenhälften zusammen mit Ingwer- und Chilistreifen in zerlassener Butter anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft beträufeln, Ahornsirup zufügen und in dem entstandenen Sirup glasieren.



BUONGUSTAIO

Genuss auf Italienisch

Blattsalate auf einem Teller anrichten, die Pflaumenhälften darauf geben und mit dem restlichen Sirup beträufeln. Mit einem heißem Löffel Nocken aus der festen Kürbismousse stechen und auf dem Salat anrichten und die gerösteten Pinienkerne über den Salat streuen.

Buon appetito wünscht Buongustaiio!