Kürbiscreme

FÜR DIE PERFEKTE GENUSSKÜCHE

4 Personen 40 Minuten

HOBBY-MEISTERKOCH-LEVEL

ZUTATEN

300 g Kürbis (Hokkaido oder Butternuss) gewürfelt
1 Schalotte, fein gehackt
150 g braune Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
1 TL Öl

Tipp: Kombinieren Sie die Kürbiscreme mit unserem Rezept "Carpaccio vom Hirsch"

ZUBEREITUNG

1. Kürbiswürfel, Schalotte und Olivenöl auf ein Blech geben und mit Alufolie zudecken.
2. 35 Minuten bei 160°C Heißluft im Ofen garen.
3. Anschließend mit geschmolzener brauner Butter pürieren und mit Salz, Pfeffer & Muskat abschmecken.

Küchengeheimnis

Mit der Kürbiscreme ziehen wir am liebsten mit einem Löffel leichte Bögen über den Teller - so wirkt sie elegant und unterstreicht die Hauptkomponenten.

Für alle Rezepte: QR-Code scannen

VULKANLANDHOTEL**** LEGENSTEIN | BAIRISCH KÖLLDORF 14 | 8344 BAD GLEICHENBERG
INFO@LEGENSTEIN.AT | +43(0) 3159 2220 | WWW.LEGENSTEIN.AT