

## Kürbis- Marronivariation

Rezept für 4 Personen

### Kürbispüree

1	Butternusskürbis	schälen, entkernen, 1/3 in 1cm Würfel schneiden, 2/3 grob würfeln
70 g	Zucker	in einer Sauteuse karamellisieren
2 dl	Weisswein	beigeben, Zucker auflösen, grobe Würfel beigeben
1	Sternanis	beigeben
1	Zimtstange	beigeben
1/2	Vanillestange	beigeben, zugedeckt dünsten bis Kürbis weich ist, pürieren, auskühlen, weiterverarbeiten

### Kürbiswürfel

40 g	Butter	in einer Sauteuse erhitzen, Kürbiswürfel beigeben
1	Zimtstange	beigeben
60 g	Zucker	beigeben
50 g	Portwein	beigeben, Kürbis al dente dünsten, lauwarm servieren

## Mousse

100 g	Eiweiss	in eine Schüssel geben
100 g	Zucker	beigeben, auf Wasserbad warm schlagen und anschliessend mit Küchenmaschine kalt und schaumig rühren
4 Blatt	Gelatine	in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken
20 g	Vodka	in einer Pfanne erwärmen (40°C) und Gelatine darin auflösen, angleichen mit der Eiweissmasse, vorsichtig beigeben
100 g	weisse Couverture	schmelzen und beigeben, gut verrühren
300 g	Kürbispüree	beigeben und gut verrühren
200 g	Rahm	schlagen und unterheben, kühlstellen

## Marroni

100 g	Marroni	vierteln
30 g	Zucker	in einer Pfanne karamellisieren
2 dl	Rahm	ablöschen, Marroni beigeben, weich dünsten, auskühlen lassen, anrichten

## Marronibiskuit

100 g	Eier	
100 g	Zucker	schaumig schlagen
100 g	Butter	in einer Pfanne schmelzen
10 g	Kirsch	beigeben
100 g	Marronipüree	beigeben, vermischen, vorsichtig unter die Ei-Masse rühren
45 g	Mehl	absieben und unterrühren

auf ein Blech mit Backmatte gleichmässig ausstreichen, sofort im vorgeheizten Backofen bei 200°C 12-20min backen

herausnehmen, stürzen und die heisse Matte entfernen, Ringe ausstechen

Reste mixen und im Ofen bei 180°C 5 min trocknen

## Anrichten

Auf Biskuitkreisen Mousse mit einem Glacelöffel anrichten  
Würfel, Püree und Marronie rundherum schön arrangieren, Reste vom Biskuit leicht aufs Mousse streuen, mit Saft und Pfefferminze garnieren und geniessen