



Rezepte
für Genießer
II



**Kürbiskerne
Kürbiskernöle**

Schaumsuppe vom Schafskäse mit Kürbiskernölcrustini

10 g Butter

1 Zwiebel

3 Zehen Knoblauch

20 g Sellerie in Würfel geschnitten

1 EL Sherry oder Weißwein

3/8 l Gemüsefond

1 dl Sahne

100 g Schafskäse

Salz, Pfeffer



Einlage:

4 Scheiben weißes Baguette

**100 g gemahlene, geröstete Lauffener
Kürbiskerne**

50 g frisch geriebener Parmesan

Lauffener Kürbiskernöl

Die geschnittene Zwiebel, die zerdrückten Knoblauchzehen und den Sellerie in Butter anschwitzen und mit Sherry oder Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen, weich kochen. Den zerdrückten Schafkäse begeben und gut mixen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kürbiskerne mit dem Parmesan sowie dem Kürbiskernöl zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten. Die Masse auf die Baguettescheiben streichen und im Ofen überbacken. Die Suppe nochmals aufschäumen und anrichten. Crustini extra dazu servieren.



Kürbiskernknödel in Kürbisbrösel

- 30 g Butter**
- 150 g Weizengrieß**
- 350 ml Milch**
- 20 g Zucker**
- Vanillemark**
- Zitronenabrieb**
- 1 Ei**
- 1 Eidotter**
- Salz**
- 80 g Marzipan**
- 85 g Kürbiskerne geröstet und gerieben**
- 1 TL Lauffener Kürbiskernöl**
- 15 ml Amaretto**
- ½ EL Vanillezucker**
- 80 g Semmelbrösel**
- Zimt**



Butter zergehen lassen, Grieß beigeben und mit Milch, Salz, Zucker und Vanillemark aufkochen. Zitronenschale beigeben. Solange Kochen bis sich die Masse vom Kochtopf löst. Kurz auskühlen lassen, das Ei und den Eidotter einarbeiten. Marzipan, Amaretto und Kürbiskerne gut miteinander vermischen, kleine Kugeln formen und für 1 Stunde einfrieren. Mit der Grießmasse zu Knödeln formen und im wallenden Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Für die Kürbisbrösel Butter zerlassen, fein geschrotete Kürbiskerne und Brösel darin rösten. Mit Vanillezucker und Zimt abschmecken.



Kürbiskernparfait mit Himbeersoße

Zutaten für 8 Personen

100 g Kürbiskerne

100 g Zucker

3 Eigelb

60 g Puderzucker

30 ml Lauffener Kürbiskernöl

500 ml geschlagene Sahne

50 ml Himbeersirup

200 g Himbeeren TK

Die Kürbiskerne in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten. Zucker goldbraun schmelzen lassen, die gerösteten Kerne dazugeben, gut durchrühren und alles sofort auf ein geöltes Blech geben und auskühlen lassen.

Die Eigelbe mit Puderzucker über einem heißen Wasserbad aufschlagen, anschließend mit einem Handrührgerät wieder kalt schlagen.

Die Masse muss sehr schaumig bleiben.

Das erkaltete Krokant grob zerstoßen, in einer Küchenmaschine sehr fein mahlen und unter die kaltgeschlagene Eimasse rühren.

Das Kürbiskernöl und die Sahne unterheben.

Die Parfaitmasse in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form füllen, mit Folie abdecken und für mind. 4 Stunden in das Gefrierfach stellen.

Himbeersirup und frische Himbeeren vermengen und zu den Parfaitscheiben servieren.

TIPP: Mit frischer Minze dekorieren.



Kürbiskernölrührei

2 Eier
Lauffener Kürbiskernöl geröstet
Salz, Pfeffer

Die Eier mit dem Lauffener Kürbiskernöl verquirlen. In einer beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren braten.

TIPP: Zum Dekorieren: Cocktailtomaten, Petersilie oder Schnittlauch

Krustenbrot mit Lauffener Kürbiskernöl

1/2 l Buttermilch
390 g Roggenmehl 960
200 g Weizenmehl 700
150 g Lauffener Kürbiskerne
20 g Salz
40 g Hefe
20-30 g Lauffener Kürbiskernöl
warmes Wasser nach Bedarf

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
Den Teig in einer bemehlten Kastenform
20-25 Minuten gehen lassen.
Bei 240 °C ca. 10 Minuten backen, die restlichen 40 Minuten bei 190 °C fertig backen.

Feldsalatsoße mit Kürbiskernöl

4 EL Lauffener Kürbiskernöl
2 EL Lauffener Apfelbalsamico
1 TL scharfer Senf
1 TL flüssiger Honig
Salz, Pfeffer



TIPP: Passt zu pikanten Salaten.
Z.B. mit Kürbiskernen, Nüssen, Austernpilzen
und/oder gekochtem Ei garnieren.

Kürbiskernöl Kipferl

300 g Mehl
60 g Puderzucker
1 Packung Vanillezucker
4 EL Lauffener Kürbiskernöl
250 g Butter oder Magerine

Zum Wälzen:
100 g Puderzucker
1 Packung Vanillezucker



Das Mehl sieben und mit Vanillezucker, Zucker und Lauffener Kürbiskernöl vermischen.

In Stücke geschnittene kalte Butter oder Margarine in die Mitte geben und zu einem glatten Teig verkneten, eine Rolle formen.

Scheiben von ca. 1 cm Stärke schneiden, rollen, Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten bei 160°C backen. Die ausgekühlten Kipferln in einem Gemisch aus Vanille- und Puderzucker wälzen oder die Spitzen in Schokolade tunken.



Seybold Naturkost
In den Herrenäckern 28/1
74348 Lauffen am Neckar
Telefon 07133 12899
info@seybold-lauffen.de



www.seybold-lauffen.de