

Kürbis Fondue



Foto: Julian Kutos

Kürbis Fondue

1/2 Kürbis
500 ml Öl

Tempura Teig

200 ml kaltes Sprudelwasser
1 Ei
120 g Weizenmehl
½ TL Salz
100 g Panko Brösel

Scharfe Sauce

2 rote Paprika
1 Knoblauchzehe
3 cm Ingwer
2 Chilis (nach Belieben)
125 ml Reissig
50 g Zucker
200 ml Wasser
1 TL Salz

Zitronen Mayonnaise

1 Eigelb
100 ml neutrales Öl (Maiskeim- oder Raps)
Schale von 1 Zitrone
2 EL Zitronensaft
1 EL Sojasauce
Salz

Ingwer Sesam Soße

1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer
2 EL Öl
3 EL Sojasauce
4 EL Reissig
2 EL Honig
1 EL gerösteter Sesam
Salz
Pfeffer

Zubereitung Sesam Soße

Sesam in einem Topf ohne Öl rösten. Ingwer und Knoblauch fein hacken. Knoblauch und Ingwer in Öl etwas dünsten. Restliche Zutaten dazugeben und einmal aufkochen. Abschmecken.

Zubereitung Scharfe Sauce

Paprika entkernen und grob schneiden. Chilis und Knoblauch grob hacken. Zucker, Wasser, Essig dazugeben. Alle Zutaten pürieren.

Zum Kochen bringen, auf hoher Hitze für mindestens 15 min köcheln lassen. Die Sauce soll eine Marmeladen-ähnliche Konsistenz haben.

Zubereitung Zitronen Mayonnaise

Eigelb verrühren. Langsam Öl eingießen und verrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Salzen, Zitronensaft, Schale und Sojasauce dazugeben.

Zubereitung Kürbis Fondue

Kürbis schälen und in 3 cm Stücke schneiden. In Salzwasser bissfest kochen.

Servieren Kürbis Fondue

Alle Zutaten für den Tempura Teig vermischen, nicht zu viel umrühren. Die gekochten Kürbisstücke auf Fondue Gabeln geben. Zuerst in den Tempura Teig, danach in die Panko Brösel und zum Schluss knusprig frittieren.



Foto: Julian Kutos