Artikel vom 28.09.2016 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:49 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/39-hokkaidokuerbis-mit-feigenmousse

39 - Hokkaidokürbis mit Feigenmousse



Foto: Sabine Jansen-Nöllenburg

Zutaten (für 4 Personen):

1 kleiner Hokaidokürbis,
1 gelbe Zucchini,
8 reife Feigen,
2 Zweige Thymian,
8 Scheiben geräucherte Lachsforelle,
1 EL Honig,
Salz,
Zucker,
Chili.

Zubereitung:

Hokkaidokürbis waschen, schälen, halbieren, entkernen, im Salzwasser mit etwas Zucker noch bissfest kochen, abgießen, abkühlen lassen, dann in Spalten schneiden. Zucchini waschen, in Scheiben schneiden. Feigen schälen, Fruchtfleisch herausdrücken, zerstampfen, mit Honig und Chili mischen. Lachsforellen zu Röschen formen. Thymian waschen, Blättchen vom Stängel zupfen, Hokkaidospalten mit Zucchini anrichten, mit Feigenmousse und Lachsforellen toppen, mit Chili und Thymianblättchen bestreuen und servieren.