Kürbislasagne mit konfierten Hokkaido-Perlen

Elegant. Verspielt. Aromatisch. Kürbislasagne ist Kürbis in seiner schönsten Form. Perfekt kontrastiert durch herben, in Kürbiskernöl mariniertem Radicchio-Salat, butterweiche Hokkaidoperlen, Creme fraiche und karamellisierte Kürbiskerne entsteht so ein edles Gericht, das deine Gäste verzaubert. Und in einem mehrgängigem Menü – wie zum Beispiel meinem veganem Tasting-Menü – wird dieses Kürbisgang gewiss zum Star.



Kürbislasagne mit konfierten Hokkaido-Perlen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 1,2 Kilo Hokkaido | 90 Gramm Zwiebeln | 1 Knoblauchzehe | 25 Gramm (vegane) Butter | 50 Gramm (veganen) Parmesan | 3 Esslöffel Salz | 2,5 Esslöffel Zucker | 1 Teelöffel Pfeffer | 1 Prise Thymian | 125 Gramm (veganer) Mozzarella | 70 Gramm Kürbiskerne + 20 Stück für die Deko | 12 Lasagneplatten | 100 Gramm Tomatenmark | 170 Milliliter (vegane) Sahne bzw. Hafer Cuisine | 75 Milliliter (vegane) Creme fraiche bzw. Creme vega + 50 Gramm zur Deko | 100 Gramm Radicchio | 6 Esslöffel Kürbiskernöl | 4 Esslöffel dunkler Balsamico | 1 Teelöffel Puderzucker | 300 Milliliter Olivenöl | Lorbeerblatt | Kleine Ofenform (am besten quadratisch) | Melonen-Ausstecher | Großer Dessertring | Kleiner Dessertring



Kürbislasagne mit konfierten Hokkaido-Perlen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (4 Stunden | Arbeitszeit circa 90 Minuten): 1. Hokkaido halbieren und Kerne entfernen. 2. Mit dem Melonen-Ausstecher 16 Halbkugeln aus dem Kürbisfleisch ausstechen. 3. Restlichen Kürbis in circa ein bis eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden, dann schälen und anschließend fein würfeln. 4. Zwiebel und Knoblauch schälen und feinwürfeln. 5. Zwiebel und Knoblauch glasig braten, dann Hokkaido-Würfel hinzufügen. 6. Hokkaido eine Minute mitbraten, dann Deckel schließen und den Kürbis auf kleiner Flamme gar schmoren (circa acht bis zehn Minuten). 7. Deckel abnehmen, Topf vom Herd nehmen und den Kürbis gut ausdampfen lassen. 8. Tomatenmark mit Sahne und Creme fraiche mischen und mit circa einem Esslöffel Salz und einer Prise Pfeffer abschmecken. 9. Mozzarella in sehr dünne Scheiben schneiden. 10. Käse (falls am Stück) reiben. 11. Die Kürbisfüllung mit 1-1,5 Esslöffel Salz, einem halben Teelöffel Pfeffer, Thymian und einem Teelöffel Zucker abschmecken und 25 Gramm Parmesan unterheben. 12. Ofen auf 180 Grad vorheizen. 13. In einer kleinen Ofenform sehr wenig von der Kürbisfüllung verteilen (damit die Lasagneplatten nicht ankleben). 14. Lasagneplatten auflegen, dünn mit der Creme bestreichen, ein wenig von der Kürbismasse darauf verteilen und mit einigen Kürbiskernen bestreuen. 15. Mit dem Schichten fortfahren, bis es fünf Pastaschichten gibt. 16. Mozzarella auf die letzte Schicht legen, restliche Kerne darauf verteilen. 17. Crememasse mit Wasser verdünnen, bis man sie über die Lasagne gießen kann. 18. Creme auftragen und mit 25 Gramm Parmesan bestreuen. 19. Lasagne 45 Minuten backen. 20. Lasagne auskühlen lassen. 21. In der Zwischenzeit den Radicchio vom Strunk befreien und in sehr feine Streifen schneiden. 22. Radicchio mit Kürbiskernöl, zwei Esslöffeln Zucker und Balsamico vermengen und mit Salz abschmecken; dann zum Marinieren kühl stellen. 23. Die Deko-Kürbiskerne in einer Pfanne geben und mit dem Puderzucker bestreuen; dann bei geringer Hitze und ständigem Rühren langsam karamellisieren. 24. Kürbiskerne auf einem Stück Backpapier abkühlen lassen.

25. Deko Creme fraiche in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen. 26. Wenn die Lasagne ausgekühlt ist, mit einem großen Ausstecher oder Dessertring vier Portionen ausstechen (aber noch nicht herausnehmen). 27. Lasagne im Ofen aufwärmen. 28. Währenddessen das Öl zusammen mit dem Lorbeerblatt in einem kleinen Topf auf 80 Grad erhitzen. 29. Teller leicht vorwärmen. 30. Hokkaidoperlen im heißen Öl konfieren, bis sie gar sind (circa zehn Minuten). 31. Währenddessen den Radicchio-Salat im kleinen Dessertring anrichten. 32. Die ausgestochenen Lasagneportionen herausheben und anrichten. 33. Hokkaidoperlen um die Lasagne drapieren. 34. Zwischen die Hokkaidoperlen kleine Creme fraiche Tupfer spritzen. 35. Karamellisierte Kürbiskerne in die Creme fraiche Tupfer stellen und sofort servieren.

Jetzt noch weitere Gourmetrezepte, mehr Rezepte aus meinem Herbstmenü, weitere Kürbisrezepte sowie mehr Pastagerichte entdecken!

Nährwerte/Portion (inkl. Reste in der Ofenform): 1.200 Kalorien | 78,2 Gramm Fett | 104,9 Gramm Kohlenhydrate | 33,9 Gramm Eiweiß