



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Kürbis-Mohn-Mousse und Ingwer-Birnen

Für 4 Personen:

Knusperteig-Blätter:  
100g Butter (zimmerwarm)  
100g Zucker  
100g Honig  
100g Dinkelmehl  
100g Kürbiskerne

Kürbis-Mohn-Mousse:  
30ml Hagebuttenwein  
(oder Portwein)  
30g Mohn  
60g weiße Schokolade  
225g Kürbispüree  
1 Vanillestange  
3 Eigelb  
60g Zucker  
30g Rohrzucker  
2 Blatt Gelatine  
250ml Sahne  
50g Kürbis (gewürfelt und mit  
etwas Zucker karamelisiert)

Ingwer-Birnen:  
2 Birnen  
20g Ingwer, gehackt  
20g Zucker

Zum Garnieren:  
frische Minze oder  
Zitronenmelisse

- Für die Knusperteig-Blätter Butter, Zucker und Honig verrühren. Gesiebtetes Dinkelmehl und gehackte Kürbiskerne unterrühren. Aus dem Teig auf etwas Mehl eine Rolle von 8cm Durchmesser formen. Kurz einfrieren und auf der Aufschnittmaschine in 3mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen und bei 140° etwa 15 min goldgelb backen.
- Für die Kürbismousse Hagebuttenwein und leicht gerösteten Mohn aufkochen. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Pürieren, gehackte weiße Schokolade dazugeben.
- Vanillestange öffnen und mit einem Messer das Mark auskratzen und unter das Kürbispüree rühren.
- Eigelb und Zucker schaumig rühren. Kürbispüree dazugeben. Auf kleiner Hitze bei 65° leicht andicken. Eingeweichte Gelatine unterrühren. Etwas abkühlen lassen.
- Steifgeschlagene Sahne, Kürbiswürfel, Mohn, angedickter Kürbispüree unterheben.
- Für die Ingwer-Birnen Zucker hell karamelisieren. Ingwer unterrühren. Halbierte Birnen etwa 25 Minuten in dem Karamel garen.
- Anrichten: Jeweils ein Knusperteig-Blatt auf vier Portionsteller legen. Mit einem Löffel ein Nockerl Kürbis Mousse abstechen. Auf das Gebäckblatt verteilen und mit einem weiteren Gebäckblatt halb abdecken. Jeweils vier Birnenhälften auf den Teller verteilen. Mit Birnen-Sirup und einem Zitronenmelisseblättchen garnieren.