



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

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

## Kürbis-Pastis-Püree und Fenchel mit Hagebuttensauce

Für 4 Personen

250g	Kürbis-Pastis-Püree Kürbis, gekocht, abgetropft Anfangsmenge ca. 500g Rohkürbis	Für das Kürbis-Pastis-Püree den Kürbis schälen, in große Würfel schneiden, dann in Beutel vakuumieren., In Dampf bei 90°ca. 20 Min. garen, bis der Kürbis gar ist. Über Nacht im Passiertuch abtropfen lassen. Abgetropften Kürbis, Zucker, Zitronensaft, Pastis und Meersalz fein pürieren. Durch ein Haarsieb streichen und abschmecken.
45g	Muscovado Rohrzucker	
25ml	Zitronensaft	
2 cl	Pastis Meersalz	
8	Kürbisscheiben, 2mm dick	Die Kürbisscheiben mit etwas Öl bestreichen und kurz von beiden Seiten braten. Würzen
4 El	Sonnenblumenöl Meersalz	
	Fenchel	Den Fenchel schälen und in 2cm breite Spalten schneiden. In kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Abtropfen und mit Butter schwenken. Würzen und Abschmecken.
120g	Fenchelknolle	
1 El.	Fenchelkraut	
20g	Butter	
1 El.	Wasser Meersalz Pfeffer	Für das Kräuter-Gomasio die Kürbiskerne hell rösten und mit Meersalz grob zermörsern.
60g	Hagebuttensauce (Rezept siehe Rezeptverzeichnis Tafelspitzen unter Sonstiges)	Zum Anrichten das Kürbiskerngomasio und die Kürbisscheiben in Portionsringe auslegen. Mit Kürbis-Pastis-Püree füllen. Mit einer Palette auf warme Teller legen. Einen Halbkreis Hagebuttensauce und einen Streifen Kürbiskernsalz dazulegen. Einige Fenchelstücke mit Kraut auslegen.