



Ralf Jakumeit, Gebratenes Kürbispüree

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1		kleiner Hokkaido
1		weiße Zwiebel
1	Zweig	Thymian
1	Zweig	Rosmarin
1		Knoblauchzehe
100	g	Gemüsefond
200	g	Nussbutter
		Salz, Pfeffer, Zucker, Limette, Olivenöl, Butter, Noilly Prat

Zubereitung:

- Die Hokkaido putzen, halbieren und von den Kernen befreien
- Den halbierten Kürbis in gleichgroße Würfel schneiden, ca. 1 cm
- Die Kürbiswürfel mit Salz und Pfeffer würzen
- Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden
- In einem Topf etwas Zucker karamellisieren
- Eine Butterflocke dazu geben und verrühren
- Zwiebelwürfel, gequetschte Knoblauchzehe, Thymian und Rosmarin dazu geben
- Die Kürbiswürfel in dem Topf leicht anbraten
- mit Limettensaft und Noilly Prat ablöschen
- Mit Gemüsefond auffüllen und einmal kurz aufkochen
- Den Topf mit Backpapier bedecken, ca. 20 min bei leichter Hitze schmoren lassen
- Zum Schluss alles miteinander kräftig durchmischen
- Beim Mixen mit der Nussbutter verfeinert



Ralf Jakumeit, Glacierte Gambas

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 St Garnelen 8/12 mit Kopf und Schale
Knoblauch,
Thymian,
Rosmarin,
Salz, Pfeffer,
Zucker,
Olivenöl,
Limette,
Noilly Prat (französischer Wermut)

Zubereitung:

- Gambas von Kopf und Schale befreien
- Darm vorsichtig entfernen und wegschmeißen
- Garnelen putzen und waschen
- Gambas würzen und ca. 10 min ziehen lassen
- In einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten
- Zum Schluss mit etwas Butter, Limettensaft, Noilly Prat und frischen Kräutern glacieren



Ralf Jakumeit, Gurken-Wasabi-Creme

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1		Salatgurken
1		Limetten
150	g	Wasabipulver
50	g	Noilly Prat (französischer Wermut)
50	g	Miso
100	g	Basic Texture
		Kokosblütenzucker (Bio Laden)
		King of Salz Tasmanisches Pfeffersalz

Zubereitung:

- Gurke
Waschen und von Stunk und Blüte befreien
- Limettensaft, Miso, Noilly Prat hinzugeben und kräftig mixen
- Mit King of Salt und Wasabi abschmecken
- Basic darunter mixen
- Durch ein feines Sieb passieren
- Dekorativ anrichten