



Kürbis-Orangen-Mousse mit Traubenragout

Kürbis im Dessert?

Natürlich geht das: In Kombination mit Trauben entsteht eine süsse, luftige Verführung für die Herbstzeit.

Zutaten

Mousse

450 g Butternuss- oder Muskat-Kürbis
1 Orange
½ Vanilleschote
10 g frischer Ingwer
50 g Zucker
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
3 Blätter Gelatine
250 ml Vollrahm geschlagen

Traubenragout

1,5 dl roter Traubensaft
½ Zimtstange
½ Vanilleschote
1 TL Maizena
100 g weisse Trauben
100 g rote Trauben
1 EL Zucker

Zubereitung

Etwa 25 Minuten + 35 Minuten backen

- 1 Kürbis schälen, entkernen und grob würfeln. Auf einem Blech im Backofen bei 160 °C ca. 35 Minuten weich garen.
- 2 Schale von halber Orange abreiben, Orange auspressen. Vanilleschote längs einritzen und Mark herauskratzen. Ingwer schälen, fein reiben. Heissen Kürbis, Orangenschale und -saft, Vanille, Ingwer, Zucker, Zimt und eine Prise Salz mit dem Stabmixer pürieren. Das noch heisse Püree durch ein feines Sieb streichen. Gelatine im heissen Püree auflösen. Wenn die Kürbismasse zu gelieren beginnt, den geschlagenen Rahm unterheben. In Gläser abfüllen und kühl stellen.
- 3 Für das Traubenragout 1 dl Traubensaft mit Zimtstange und Mark von halber Vanilleschote aufkochen. Stärke im restlichen, kalten Traubensaft anrühren und den kochenden Traubensaft damit abbinden. Zimtstange entfernen, abkühlen lassen. Halbierete Trauben in der eingedickten Flüssigkeit marinieren und auf der erkalteten Mousse servieren.

Tipp

Kernlose Trauben vereinfachen die Zubereitung des Ragouts.