

Passend zum Herbst, ein Rezept von Sterneköchin Julia Komp aus ihrem aktuellen Buch „Meine Weltreise in Rezepten!“

## Kürbis & Koriander

### KÜRBIS!PANNACOTTA

½ Butternut-Kürbis | 1 Hokkaido-Kürbis | 1 Zwiebel | 1 EL Kokosöl | 1 EL rote Thai-Currypaste | 400ml Kokosmilch | Salz | Limettensaft (nach Geschmack) | 4 Blatt Gelatine

1. Die Kürbisse halbieren oder vierteln, die Schale wegschneiden und die Kerne sowie das Faserige entfernen. Das Fruchtfleisch dann in grobe Würfel schneiden. Zwiebel ebenfalls grob würfeln.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Currypaste, Zwiebel und Kürbis hinzugeben. Kurz anbraten, ohne dass sie deutlich Farbe annehmen. Mit Kokosmilch auffüllen und alles bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel 30–40 Min. köcheln lassen, bis der Kürbis schön weich ist.
3. Durch ein Sieb abgießen, dabei die Kokosmilch auffangen (sie wird später für die Kürbissphäre benötigt). Kürbis und Zwiebeln erst mixen und anschließend noch durch ein feines Sieb streichen. Das Kürbispüree mit Salz und ggf. Limettensaft abschmecken.
4. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vom Püree 400 g abwiegen. Eine kleine Menge davon erhitzen, die ausgedrückte Gelatine hineinrühren und diese Mischung dann mit dem restlichen Püree verrühren. In hübsche Förmchen abfüllen.