

Yorkshire-Pudding mit Kürbispüree und Birnen

Zutaten für den Yorkshire-Pudding (für 4 Personen):

- 150 ml Milch
- 2 mittelgroße Eier
- 130 g Mehl
- Salz
- 12 EL neutrales Öl

Ein Muffinblech auf ein Backblech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad vorheizen. Milch, Eier, Mehl und 1 Prise Salz in einen Messbecher geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. 10 Minuten quellen lassen.

In Mulden des heißen Muffinblechs je 2 EL neutrales Öl geben und 5 Minuten im Ofen erhitzen. Anschließend den Teig in die Mulden verteilen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Umluft ist dabei nicht empfehlenswert.

Yorkshire-Pudding aus dem Muffinblech nehmen und mit Kürbispüree sowie Birnenspalten füllen.

Zutaten für das Kürbispüree:

- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 4 EL Olivenöl
- 150 ml Birnensaft
- 1 Birne
- 1.5 EL Zitronensaft
- 1 EL Butter
- 50 g geriebener italienischer Hartkäse

Kürbis entkernen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Kürbis dazugeben und 2 Minuten andünsten. Salzen und mit Birnensaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten zugedeckt schmoren.

Birne vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Eine Grillpfanne stark erhitzen und die Birnenspalten darin auf jeder Seite 2-3 Minuten grillen.

Butter zum Kürbis geben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen, pfeffern und den Käse untermischen.

Püree in den Yorkshire-Pudding füllen und mit den Birnen-Spalten garnieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Sendetermin: 26.09.2020

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen