

Gougères mit Kürbiskernöl-Mayonnaise

Zutaten für den Teig (für 20-25 Stück):

- 1 kleines Stück Kürbis
- 250 ml Wasser
- 100 g Butter
- Salz
- Muskatnuss
- 150 g Mehl
- 4 Eier
- 150 g Bergkäse
- Pfeffer

Kürbis in leicht gesalzenem Wasser weichkochen, gut abtropfen lassen und pürieren. Für den Teig wird 1 EL Püree benötigt. Bergkäse fein hobeln. Ofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 180 Grad Umluft vorheizen.

Für den Teig zunächst Wasser, Butter, Salz und 1 Prise Muskatnuss in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Butter sollte vollständig schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hinzufügen und zügig verrühren. Den Topf wieder zurück auf den Herd stellen und den Teig bei mittlerer Hitze kräftig weiterrühren, bis er sich zu einer glatten Kugel formt und vom Topfrand löst. Außerdem sollte sich am Topfboden eine helle Kruste bilden. Dann ist der Teig ausreichend abgebrannt. Das dauert etwa 1-2 Minuten.

Den Teig 5 Minuten abkühlen lassen, dann die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei muss vollständig eingearbeitet werden, bevor das nächste hinzugefügt wird. Der Teig sollte glänzen, weich und glatt sein. Zum Schluss den geriebenen Käse und das Kürbispüree unterrühren und den Teig salzen und pfeffern.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in kleinen Portionen (etwa walnussgroß) mit einem Teelöffel oder einem Spritzbeutel auf das Blech setzen, dabei ausreichend Abstand lassen. Teigspitzen etwas andrücken. Sie können beim Backen zu dunkel werden oder verbrennen. Die Gougères im vorgeheizten Ofen 17-20 Minuten goldbraun backen. Die Ofentür zwischendurch nicht öffnen, da sie sonst zusammenfallen könnten. Nach dem Backen leicht abkühlen lassen und bevorzugt warm genießen.

Zutaten für die Kürbiskernöl-Mayonnaise:

- 1 sehr frisches Eigelb
- 1 TL (Dijon-) Senf
- 1 EL Weißweinessig
- alternativ: Zitronensaft
- 100 ml geschmacksneutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl
- 50 ml Kürbiskernöl
- Salz
- Pfeffer
- einige Zweige Thymian
- Kürbiskerne

Eigelb, Senf und etwas Salz in einen schmalen, hohen Behälter geben. Essig oder Zitronensaft und beide Öle hinzufügen. Einen Pürierstab auf den Boden des Behältes setzen, anschalten und ganz langsam nach oben ziehen. Durch die Rotation verbindet sich das Eigelb mit dem Öl und es entsteht eine Bindung. Alternativ kann man die Öle auch langsam tröpfchenweise beim Mixen hinzugeießen. Dabei zuerst das Sonnenblumenöl einarbeiten. Das Kürbiskernöl kommt erst am Ende dazu. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wichtig: Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben, sonst besteht die Gefahr, dass die Mayonnaise gerinnt.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 18.10.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

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