

## Kürbis-Schmarren mit Rum-Apfel-Pflaumenmousse

Festtagsmenü Weinland Thermenregion



Kürbis - Schmarren mit Rum - Apfel - Pflaumenmousse ©  
Weinland Thermenregion/Daniel Nuderscher

### Zubereitung

Kaiserschmarrenmasse in gewohnter Weise zubereiten, dazu gebratene Kürbiswürfel, geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl beimengen und backen. Dazu ein Ragout aus Dörripflaumen und Äpfel (inklusive Saft) mit Rum parfümieren. Zucker und Zimt nach Belieben.

### Zutaten

**Zutaten: (pro Portion):**

25 g Kürbis (gewürfelt)  
1 Ei (getrennt)  
45 g Mehl  
45 ml Milch  
8 g Kürbiskerne (geröstet) und  
Kürbiskernöl  
½ EL Backpulver  
10 g Butter  
Je ein EL: Zucker, Vanillezucker  
Je ein Schuss: Amaretto,  
Orangenlikör, Zitronensaft, kaltes  
Wasser  
Für die Apfelpflaumen: 2

Dörripflaumen, ½ Apfel, Rum,  
Zucker, Zimt

---

## Profi-Tipp

**Weinempfehlung:** Chardonnay Dassy Reserve, Die Schwertführerinnen, Sooß

**Festtagsmenü Kombination:**

**Vorspeise:** Luftgetrockneter Hirschschinken mit marinierten roten Rüben und Honig-Chili-Nüssen

**Suppe:** Weißkrautschaumsuppe

**Hauptspeise:** Gebratene Rinderfiletscheiben mit Feigensenf glaciert, Käsenockerl und Balsamico-Zwiebeln

**Vegetarische Hauptspeise:** Cremige Vollkornknödel mit Blattspinat, Ei und Honig-Chili-Nüssen

---

## Quellenangabe

Restaurant Höldrichsmühle, Küchenchef: Heinz Leeb