



# Rezepte für Genießer

## II



**Kürbiskerne  
Kürbiskernöle**

# SchaumSuppe vom Schafskäse mit Kürbiskernölcrostini

**10 g Butter**

**1 Zwiebel**

**3 Zehen Knoblauch**

**20 g Sellerie in Würfel geschnitten**

**1 EL Sherry oder Weißwein**

**3/8 l Gemüsefond**

**1 dl Sahne**

**100 g Schafskäse**

**Salz, Pfeffer**



**Einlage:**

**4 Scheiben weißes Baguette**

**100 g gemahlene, geröstete Lauffener  
Kürbiskerne**

**50 g frisch geriebener Parmesan**

**Lauffener Kürbiskernöl**

Die geschnittene Zwiebel, die zerdrückten Knoblauchzehen und den Sellerie in Butter anschwitzen und mit Sherry oder Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen, weich kochen. Den zerdrückten Schafkäse beigeben und gut mixen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kürbiskerne mit dem Parmesan sowie dem Kürbiskernöl zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten. Die Masse auf die Baguettescheiben streichen und im Ofen überbacken. Die Suppe nochmals aufschäumen und anrichten. Crostini extra dazu servieren.



# Kürbiskernknödel in Kürbisbrösel

**30 g Butter**  
**150 g Weizengrieß**  
**350 ml Milch**  
**20 g Zucker**  
**Vanillemark**  
**Zitronenabrieb**  
**1 Ei**  
**1 Eidotter**  
**Salz**  
**80 g Marzipan**  
**85 g Kürbiskerne geröstet und gerieben**  
**1 TL Lauffener Kürbiskernöl**  
**15 ml Amaretto**  
**½ EL Vanillezucker**  
**80 g Semmelbrösel**  
**Zimt**



Butter zergehen lassen, Grieß beigeben und mit Milch, Salz, Zucker und Vanillemark aufkochen. Zitronenschale beigeben. Solange Kochen bis sich die Masse vom Kochtopf löst. Kurz auskühlen lassen, das Ei und den Eidotter einarbeiten. Marzipan, Amaretto und Kürbiskerne gut miteinander vermischen, kleine Kugeln formen und für 1 Stunde einfrieren. Mit der Grießmasse zu Knödeln formen und im wallenden Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Für die Kürbisbrösel Butter zerlassen, fein geschrotete Kürbiskerne und Brösel darin rösten. Mit Vanillezucker und Zimt abschmecken.



# Kürbiskernparfait mit Himbeersoße

Zutaten für 8 Personen

**100 g Kürbiskerne**

**100 g Zucker**

**3 Eigelb**

**60 g Puderzucker**

**30 ml Lauffener Kürbiskernöl**

**500 ml geschlagene Sahne**

**50 ml Himbeersirup**

**200 g Himbeeren TK**

Die Kürbiskerne in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten. Zucker goldbraun schmelzen lassen, die gerösteten Kerne dazugeben, gut durchrühren und alles sofort auf ein geölttes Blech geben und auskühlen lassen.

Die Eigelbe mit Puderzucker über einem heißen Wasserbad aufschlagen, anschließend mit einem Handrührgerät wieder kalt schlagen.

Die Masse muss sehr schaumig bleiben. Das erkaltete Krokant grob zerstoßen, in einer Küchenmaschine sehr fein mahlen und unter die kaltgeschlagene Eimasse rühren.

Das Kürbiskernöl und die Sahne unterheben. Die Parfaitmasse in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form füllen, mit Folie abdecken und für mind. 4 Stunden in das Gefrierfach stellen. Himbeersirup und frische Himbeeren vermengen und zu den Parfaitscheiben servieren.

**TIPP: Mit frischer Minze dekorieren.**



## Kürbiskernöl Rührei

**2 Eier**  
**Lauffener Kürbiskernöl geröstet**  
**Salz, Pfeffer**

Die Eier mit dem Lauffener Kürbiskernöl verquirlen. In einer beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren braten.

**TIPP:** Zum Dekorieren: Cocktailltomaten, Petersilie oder Schnittlauch

## Krustenbrot mit Lauffener Kürbiskernöl

**1/2 l Buttermilch**  
**390 g Roggenmehl 960**  
**200 g Weizenmehl 700**  
**150 g Lauffener Kürbiskerne**  
**20 g Salz**  
**40 g Hefe**  
**20-30 g Lauffener Kürbiskernöl**  
**warmes Wasser nach Bedarf**

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in einer bemehlten Kastenform 20-25 Minuten gehen lassen. Bei 240 °C ca. 10 Minuten backen, die restlichen 40 Minuten bei 190 °C fertig backen.

## Feldsalatsoße mit Kürbiskernöl

**4 EL Lauffener Kürbiskernöl**  
**2 EL Lauffener Apfelbalsamico**  
**1 TL scharfer Senf**  
**1 TL flüssiger Honig**  
**Salz, Pfeffer**



**TIPP:** Passt zu pikanten Salaten.  
Z.B. mit Kürbiskernen, Nüssen, Austernpilzen und/oder gekochtem Ei garnieren.

# Kürbiskernöl Kipferl

**300 g Mehl  
60 g Puderzucker  
1 Packung Vanillezucker  
4 EL Lauffener Kürbiskernöl  
250 g Butter oder Magerine**



**Zum Wälzen:  
100 g Puderzucker  
1 Packung Vanillezucker**

Das Mehl sieben und mit Vanillezucker, Zucker und Laufferner Kürbiskernöl vermischen.

In Stücke geschnittene kalte Butter oder Margarine in die Mitte geben und zu einem glatten Teig verkneten, eine Rolle formen.

Scheiben von ca. 1 cm Stärke schneiden, rollen, Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten bei 160°C backen. Die ausgekühlten Kipferln in einem Gemisch aus Vanille- und Puderzucker wälzen oder die Spitzen in Schokolade tunken.



**Seybold Naturkost  
In den Herrenäckern 28/1  
74348 Lauffen am Neckar  
Telefon 07133 12899  
info@seybold-lauffen.de**



**www.seybold-lauffen.de**