



Kürbis-Saltimbocca mit Camembert und Walnusschaum



Zutatenliste (für 4 Personen)

200 g Camembert (jung)
1 Schalotte
30 g Walnusskerne
80 ml Geflügelbrühe
120 ml Sahne
600 g Hokkaidokürbis
Salz, Pfeffer
12 Scheiben geräucherter Schinken
12 Salbeiblätter
3 TL Olivenöl



Zeitangaben

Zubereitung 20 Minuten
Garzeit 30 Minuten



Auswertung pro Portion

Kcal	503
KJ	2104
Eiweiß	30,9
Fett	37,9
Kohlenhydrate	10

Zubereitung

1. Für die Walnussauce Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie beginnen zu duften. Aus der Pfanne nehmen, grob hacken und mit Brühe, Sahne und Schalotten 15 Min. bei mittlerer Hitze kochen. Die Sauce fein mixen, durch ein Sieb passieren und beiseite stellen.
2. Ofen mit einem Backblech auf 160 °C (150 °C Umluft) vorheizen. Kürbis halbieren, die Kerne entfernen. Kürbis in etwa 12 schmale Spalten schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jede Kürbisspalte ein Salbeiblatt legen und mit einer Schinkenscheibe umwickeln. Camembert in 12 Scheiben schneiden.
3. Olivenöl auf das heiße Backblech geben, Kürbisspalten darauf verteilen und im Ofen von jeder Seite 10 Min. braten. Walnussauce aufkochen und schaumig mixen. Kürbis-Saltimbocca mit Käsescheiben belegen, den Ofen ausschalten, den Käse weich werden lassen. Kürbis-Saltimbocca mit dem Walnusschaum anrichten.

TIPP: Hokkaidokürbisse haben weiche Schalen, die Sie problemlos mit essen können.