

Patisson (White Custard)

Der Patisson ist ein Kürbis, der von seiner Erscheinung an ein UFO erinnert. Er gehört zu den ältesten Kürbissorten der Welt.

Allgemeines zum Patisson Kürbis

Der Patisson ist aufgrund seiner Form auch als Kaisermütze oder als Bischofsmütze bekannt. Er ist eine der ältesten Kürbissorten und soll schon zu Zeiten der Inkas auf dem amerikanischen Kontinent angebaut worden sein.

Der Patisson hat einen Durchmesser von 10 bis 25 Zentimetern. Die Größen variieren dabei sehr stark. Der Kürbis ist nicht nur in unterschiedlichen Größen, sondern auch in unterschiedlichen Farben erhältlich. So kann die Frucht weiß, grün oder gelb gefärbt sein. Auch zweifarbige Patisson Kürbisse sind erhältlich.

Der Geschmack der Kürbissorte Patisson

Der Patisson erinnert in seinem Geschmack an Zucchini. Zudem ist der Geschmack leicht artischockenartig. Je kleiner die Früchte sind, desto aromatischer und süßer schmecken sie. Sehr große Früchte sind eher geschmacksneutral.

Verwendung in der Küche

Die zarten Früchte des Patissons können mit Schale und Kernen verspeist werden. In roher Form schmeckt der Kürbis insbesondere im Salat. Meistens wird der Patisson aber zumindest kurz gegart. Je nach Größe ist der Kürbis innerhalb von 5 bis 15 Minuten gar. Der Patisson lässt sich auch gut befüllen. Natürlich eignet er sich auch für Suppen, Eintöpfe und Pürees oder als Beilage zu Fleisch und Fisch. Den Kürbis kann man ähnlich wie Gurken auch einlegen und so konservieren.

Einkauf und Lagerung

Mittlerweile ist der Patisson auch immer öfter in den heimischen Supermarktregalen zu finden. Da der Patisson ein Sommerkürbis ist, kann er nicht lange gelagert werden.

