

BBQ-Kürbis mit Shiitakepilzen

Zutaten für 2 Personen:

1 großen Kürbis (Hokkaido)
2 EL Keimöl
2 EL BBQ-Sauce
1 EL indonesische Sojasauce
1 TL geriebener Ingwer
2 EL zerbröselter Feta
1 Frühlingszwiebel
½ EL Butter
1 Handvoll Shiitakepilze
2 EL Cashewkerne
Jalapeños aus dem Glas
nach Geschmack
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kürbis gut waschen, Kerngehäuse entfernen und mit Schale in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In reichlich Wasser 5 Minuten kochen. Währenddessen Öl, BBQ-Sauce, Sojasauce und Ingwer vermengen. Den Kürbis abgießen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit der Sauce einpinseln, den Feta darüberbröseln und im Ofen 30 Minuten backen.

Währenddessen die Frühlingszwiebel in Ringe oder mundgerechte Stücke zerteilen. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Shiitake darin anbraten, Frühlingszwiebeln, Cashews und Jalapeños dazugeben, kurz mitrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze auf dem Kürbis anrichten und servieren.

Portulak* mit Speckdressing und Kürbisküchlein

Zutaten für 4 Personen:

200 g Portulak
2 Schalotten
1 EL Butter
150 g Frühstücksspeck
150 ml Möhrensaft (frisch oder Glas)
2 EL Crème fraîche
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ TL Zucker
5 EL Obstessig

300 g Kürbis (Hokkaido oder Muskat)
2 Schalotten
1 Ei
2 EL Mehl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Zucker
Cayennepfeffer

Etwas Rapsöl zum Ausbacken

* Portulak ist ein Salat mit krautigen Blättern und leicht nussigem Geschmack, Rucola oder Radicchio können für dieses Rezept auch gekauft werden.

Zubereitung:

Portulak in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser gut waschen, abtropfen lassen, sauber zupfen und trockenschleudern. Für das Dressing Schalotten abziehen und längs vierteln. Butter erhitzen und Schalotten und Speck darin anschwitzen. Möhrensaft und Crème fraîche dazugeben und alles gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig würzen. Einmal aufkochen und abschmecken.

Für die Kürbisküchlein Kürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und fein raspeln. Nach Bedarf ausdrücken. Schalotten abziehen und würfeln. Mit Kürbisraspeln, Ei und Mehl zu einem Teig vermischen. Dabei mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer pikant würzen.

Aus dem Teig kleine Küchlein formen. Öl erhitzen und die Kürbisküchlein darin 5 Minuten ausbacken. Portulak-Salat mit den Küchlein auf Teller verteilen und das Möhren-Speck-Dressing auf den Salat geben.

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Mandeln und Aprikosen

Zutaten für 2 Personen:

300 g Hokkaidokürbis, geputzt und entkernt
100 g Mandeln ohne Schale
100 g getrocknete Aprikosen (Soft-Aprikosen)
3 EL kalte Butter
1/2 EL Zucker
100 ml Wermut
600 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
1 Msp. Cayennepfeffer
1 Msp. Zimtpulver
¼ TL Currypulver
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das ungeschälte, geputzte Hokkaidokürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Aprikosen vierteln. 1 EL Butter in einem Topf aufschäumen. Den Kürbis und die Aprikosen mit Zucker darin anschwitzen. Dann mit dem Wermut ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Die Flüssigkeit aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.

Die Mandeln in einer Pfanne vorsichtig ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und 1/3 für das Anrichten beiseite stellen.

Die Suppe mit dem Cayennepfeffer, dem Zimt- und Currypulver sowie Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die restliche kalte Butter (2 EL) und 2/3 der Mandeln zugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe nochmals abschmecken.

Die Suppe in 4 Schalen geben, die restlichen Mandeln darüber streuen und servieren.