

Kürbis-Apfel-Ragout mit Minz-Zimt-Mascarpone, Streusel

Für zwei Personen

Für die Streusel:

45 g kalte Butter 60 g brauner Zucker 75 g Mehl
1 Prise Zimt

Für das Kürbis-Apfel-Ragout:

125 g Hokkaido-Kürbis 1 säuerlicher Apfel $\frac{1}{2}$ Zitrone
50 g Walnüsse 50 g brauner Zucker 25 g Butter

Für die Zimt-Mascarpone:

75 g Mascarpone 1-2 EL Milch 2 Zweige Minze
 $\frac{1}{2}$ EL Vanillezucker 1 TL Honig 1 TL Zimt

Für die Streusel:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucker, Butter, Mehl und Zimt mit dem Handrührgerät in einer Schüssel zu Streuseln verarbeiten, dann 15-20 Minuten im Backofen backen.

Für das Kürbis-Apfel-Ragout:

Kürbis waschen, entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Walnüsse hacken, einige für die Deko zur Seite legen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker dazugeben und 20 Sekunden schmelzen lassen. Kürbiswürfel untermischen und andünsten. Dann die Äpfel, Walnüsse und Zimt unterheben. Weiter andünsten bis der Kürbis gar ist.

Zitrone auspressen und das Ragout mit dem Saft einer Hälfte würzen.

Für die Zimt-Mascarpone:

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter in feine Streifen schneiden.

Ein kleine Menge zur Dekoration zurückhalten. Mascarpone mit Minze, Zimt, Vanillezucker und Honig verrühren. Je nach gewünschter Konsistenz Milch unterrühren. Bis zum Servieren kaltstellen.

Das Gericht auf einem Teller anrichten und servieren.

Kerstin Schmalzl-Greis am 27. Oktober 2022