

# Kürbis püriert, gepickelt und konfiert

**Für zwei Personen**

**Für die Kürbisvariation:**

½ Hokkaido-Kürbis	100 g Butter	1 EL Honig
1 EL Senf	100 ml Weißweinessig	½ Bund Thymian
½ Bund Estragon	2 Lorbeerblätter	2 TL gemahl. Zimt
2 TL gemahl. Kardamom	Piment d'Espelette	Fenchelsaat
roter Pfeffer	Traubenkern-Öl	Kürbiskern-Öl
150 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 EL Kürbiskerne

**Für die Kürbisvariation:**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis schälen und in verschiedene Formen schneiden. Einen Teil mit Butter und Salz schmoren lassen. Wenn der Kürbis gar ist, pürieren und mit Butter mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Teil des Kürbisses mit Weißweinessig, Traubenkern-Öl, Fenchelsaat, Honig, Thymian und Estragon pickeln.

Den restlichen Kürbis in Olivenöl mit Zimt, Kardamom, rotem Pfeffer und Piment d'Espelette und etwas Butter konfieren.

Aus dem Pickelfond eine Vinaigrette herstellen. Dafür Kürbiskern-Öl und Senf hinzugeben und über den gepickelten Kürbis geben.

**Für die Garnitur:**

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten als Garnitur über den gepickelten Kürbis geben.

Konstantin Schmidt am 24. Oktober 2024