

Kürbis-Püree

Für 4 Personen

400 g Hokkaido-Kürbis	4 El Olivenöl	Salz
150 ml Birnensaft	1 Birne	1–2 El Zitronensaft
1 El Butter	Pfeffer	50 g Grana-Padano

Kürbis entkernen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Kürbis zugeben und 2 Minuten andünsten. Salzen und mit Birnensaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten zugedeckt schmoren.

Birne vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Eine Grillpfanne stark erhitzen und die Birnenspalten darin auf jeder Seite 2–3 Minuten grillen. Butter zum Kürbis geben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen, pfeffern und den Käse untermischen.

Tim Mälzer am 10. 09. 2011