

Gefüllter gratinierter Kürbis

Für 2 Personen

Kürbis:

1 kleiner Muskatkürbis	1 Zitrone	Salz, Pfeffer
5 EL Olivenöl	30 g Mandeln	200 g Schafkäse (Feta)
1 TL Honig	1-2 EL Hagebuttenmus	1 EL Amarettini-Kekse
3 Stängel Basilikum		

Salat:

1 Radicchio	1 Chicorée	1 Apfel
3 EL Apfelessig	1 TL Honig	1 TL Senf
5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis abwaschen, halbieren und entkernen. Von der Zitrone den Saft auspressen.

Die beiden Kürbishälften jeweils mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Olivenöl und etwas Zitronensaft darüber träufeln, die Hälften auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Schafskäse zerbröseln.

Für den Salat Radicchio halbieren, den Strunk herausschneiden. Die Blätter in ein großes Sieb geben, unter fließendem Wasser waschen und trocken schleudern. Anschließend in mundgerechte Stücke teilen und in eine Schüssel geben.

Chicoréeblätter abtrennen, waschen und abtropfen lassen, ebenfalls in mundgerechte Stücke teilen und zum Radicchio geben.

Apfel waschen, das Kerngehäuse entfernen, würfeln, dann zum Salat geben.

Apfelessig, Honig, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und den Salat kurz vor dem Servieren damit marinieren.

Nach 20 Minuten Garzeit die Backofenhitze auf 200 Grad erhöhen.

Mandeln und Schafskäse auf den Kürbishälften verteilen und nochmals ca. 10 Minuten in den Ofen geben, bis der Kürbis weich ist.

In der Zwischenzeit aus 2 EL Zitronensaft, 3 EL Olivenöl, Hagebuttenmus und Honig eine Vinaigrette mit dem Pürierstab aufmixen, diese mit Salz und Pfeffer würzen.

Amarettini zerbröseln. Basilikum abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Die Vinaigrette über den gegarten Kürbis geben, Amarettini darüber streuen und mit Basilikum garnieren, nochmal mit Pfeffer würzen. Kürbis mit dem Salat servieren.

Tarik Rose am 21. Oktober 2016