

# Hokkaido-Kürbis mit Passionsfrucht

## Für 4 Personen

### Kürbis Chutney:

600 g Hokkaidokürbis	100 g Zucker	100 ml weißer Balsamico
1 EL Tomatenmark	Salz, Pfeffer	1 TL Curry
5 Kirschtomaten		

### Kürbisschaum und Püree:

400 g Hokkaidokürbis	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
20 g Butter	20 ml Estragonessig	1 EL Tomatenmark
1 Msp. Curry	500 ml Gemüsebrühe	50 ml Weißwein
2 EL Crème-fraîche	50 g Sahne	Salz, Pfeffer, Muskat
3 Passionsfrüchte	1 EL Puderzucker	

### Dekoration:

150 g Hokkaidokürbis	ca. 150 g Kokosfett	Salz
1 Prise Curry		

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in 1 – 2 cm dicke Rauten schneiden.

Zucker in einen Topf geben, erhitzen und den Zucker goldbraun karamellisieren, dann mit der Hälfte des Balsamico ablöschen. Kürbisrauten dazugeben und bei mäßiger Hitze die Flüssigkeit einkochen.

Den restlichen Balsamico und das Tomatenmark dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Wenn das Chutney eingedickt und nicht mehr flüssig ist, vom Herd nehmen, Kirschtomaten unterheben.

Für den Kürbisschaum Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einem Topf Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen und mit Estragonessig ablöschen. Knoblauch und Tomatenmark zugeben und mit anschwitzen.

Currypulver und Hokkaidokürbis untermischen und mit Gemüsebrühe und Weißwein auffüllen. Kürbis in der Flüssigkeit weich kochen lassen.

Crème fraîche und Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles mixen und durch ein feines Haarsieb passieren. Das Püree im Sieb für die Einlage aufheben.

Passionsfrüchte halbieren und auskratzen. Das Mark mit etwas Puderzucker bestäuben.

Für die Dekoration Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in 5 mm dünne Stücke schneiden. Das Kokosfett in einem Topf erhitzen und die Kürbisstücke darin frittieren. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Salz mit Curry vermischen, die frittierten Kürbisstücke mit dem Currysatz würzen.

In einem tiefen Teller oder einer ausgehöhlten Kürbishälfte das Kürbischutney und Kürbispüree anrichten. Kürbisschaum in die Zwischenräume geben. Passionsfruchtmark darüber geben und mit den Kürbisstücken bestreuen.

Jörg Sackmann am 27. Dezember 2016