

Hokkaidio-Kürbis mit Perlzwiebeln, Hagebutten-Vinaigrette

Für 4 Personen

200 g frische Perlzwiebeln	10 g frischer Ingwer	3 EL Zucker
50 ml weißer Balsamicoessig	Salz	200 ml roter Portwein
50 ml Gemüsefond	2 EL Hagebuttenmark (ungesüßt)	1 Limette, Saft und Schale
Piment-d'Espelette	1 Prise geräuchertes Paprikapulver	3 Eigelbe
1 TL Senf, mittelscharf	100 ml Haselnussöl	50 ml Traubenkernöl
Pfeffer	800 g Hokkaidokürbis	1 EL Haselnüsse
3 Zweige Estragon	1 EL Butter	

Die Perlzwiebeln schälen. Den Ingwer mit der Schale in feine Scheiben schneiden. Den Zucker in einem Topf mit 300 ml Wasser hell karamellisieren und mit dem Essig ablöschen. Den Fond gut salzen.

Ingwer und Perlzwiebeln zugeben und langsam erhitzen. Die Perlzwiebeln ca. 6 Minuten darin garen. Garprobe mit einem Zahnstocher vornehmen. Die Zwiebeln anschließend im Garfond erkalten lassen.

Für die Hagebuttenvinaigrette den Portwein sirupartig einkochen.

Gemüsefond leicht erwärmen und das Hagebuttenmark und den eingekochten Portwein einrühren.

Limette heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Hagebuttenvinaigrette mit Limettenschale und -saft, Salz, Piment d'Espelette und Paprikapulver abschmecken.

Für die Haselnuss-Mayonnaise die Eigelbe mit dem Senf und etwas Salz verrühren und die beiden Öle langsam mit einem Stabmixer einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spitzbeutel oder eine Spritzflasche umfüllen.

Den Kürbis waschen und mit der Schale in gleichmäßige, ca. 5 mm dicke, Spalten schneiden. Die Spalten in einer leicht geölten Grillpfanne langsam von beiden Seiten braten. Der Kürbis sollte auf jeden Fall noch einen leichten Biss besitzen.

Die Haselnüsse grob hacken. Den Estragon waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Perlzwiebeln abtropfen lassen. Den Fond auffangen. Perlzwiebeln halbieren und mit 3 EL Fond und der Butter in einer Pfanne glasieren.

Die gebratenen Kürbisspalten auf Teller verteilen. Glasierte Perlzwiebeln dazu anrichten und die Hagebuttenvinaigrette überträufeln.

Die Haselnuss-Mayonnaise auf die Kürbisspalten spritzen. Die gehackten Haselnüsse aufstreuen und den feingezupften Estragon darauf anrichten.

Michael Kempf am 16. Oktober 2018