

Butternut-Kürbis mit Portwein-Feigen und Ziegenkäse

Für 4 Personen

Für den Kürbis:	1 Butternut-Kürbis, (1 kg)	1 kleine Chilischote
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 EL flüssiger Honig	1 EL Weißweinessig	40 ml Olivenöl
Für die Feigen:	100 g Zucker	300 ml Portwein
1 Zimtstange	1 Sternanis	1/4 Vanilleschote
1/2 Limette	4 frische Feigen	
Für den Ziegenkäse:	60 g durchw. Speck	1 Zweig Thymian
1/2 Limette	200 g Ziegenfrischkäse	1 EL Honig
1 Ei	80 g Mehl	1 TL Backpulver
Pflanzenöl		
zusätzlich:	geröstete Kürbiskerne	1 Beet Gartenkresse

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kürbis schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Kürbis in etwa 5 mm große Würfel schneiden.

Chilischote waschen und halbieren. Knoblauchzehen schälen und halbieren. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

Kürbiswürfel auf ein tiefes Backblech (oder in eine flache Auflaufform) geben. Knoblauch untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Thymian und Chili auflegen. Honig, Essig und Olivenöl darüber träufeln.

Kürbis im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten schmoren.

Für die Portweinfeigen Zucker in einen Topf geben und hellgelb karamellisieren.

Dann mit dem Portwein ablöschen. Zimtstange, Sternanis und Vanilleschote zugeben. Die Limette auspressen und den Saft mit in den Topf geben. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Feigen waschen, jeweils in 6 Spalten schneiden und in eine Schale geben. Den eingekochten Portweinsud über die Feigen gießen und ziehen lassen.

Für den gebackenen Ziegenkäse den Speck fein würfeln und in einer Pfanne knusprig auslassen. Dann auf einem Kuchenkrepp abtropfen lassen.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Von der Limette den Saft auspressen.

Die Hälfte vom Ziegenfrischkäse mit Honig, Thymian, Limettensaft, Ei, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Den restlichen Ziegenfrischkäse in vier Teile teilen und jeweils mit der Hand zu einer Kugel formen. Die Käsekugeln in den Speckwürfeln rollen.

Speck-Käsekugeln mit der Käseteigmasse umhüllen. Dazu etwas Masse auf einen Esslöffel geben, die Kugel mittig daraufsetzen und mit dem Finger die Masse um die Kugel streichen.

Frittierfett in einem hohen Topf auf etwa 160 Grad erhitzen.

Käsekugeln im heißen Fett ca. 4 Minuten goldbraun frittieren. Mit einer Siebkelle herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Geschmorten Kürbis mittig auf Teller geben, die Käsekugeln daraufsetzen und die Portweinfeigen darum anrichten. Nach Belieben mit gerösteten Kürbiskernen und Kresse garnieren.

Antonina Biebrich am 30. November 2020