

# Gebratener, mariniertes Kürbis, karamellisierte Nüsse

## Für 4 Personen

### Für die Zwiebeln und Kürbis:

200 g Lauchzwiebeln	10 g Ingwer, frisch	3 EL Zucker
300 ml Wasser	50 ml weißer Balsamico	Salz
800 g Hokkaido-Kürbis	Rapsöl	2 EL Butter

### Für die Mayonnaise:

2 Eigelbe	1 TL Senf, mittelscharf	Salz
Piment-d'Espelette	100 ml Haselnussöl	50 ml Traubenkernöl

### zusätzlich:

20 g Haselnüsse	20 g Walnusskerne	2 EL Zucker
Piment-d'Espelette	3 Zweige Estragon	40 g Quittengelee

Die kleinen Zwiebeln schälen. Je nach Größe der Zwiebeln diese ganz lassen, vierteln oder halbieren.

Den Ingwer mit der Schale in feine Scheiben schneiden.

Den Zucker in einem Topf mit 300 ml Wasser aufkochen, Essig zugeben und den Fond mit Salz abschmecken.

Ingwer und Zwiebeln in den heißen Fond geben, 5 Minuten darin leicht köcheln lassen.

Dann den Topf vom Herd ziehen und Zwiebeln im Fond auskühlen lassen.

Für die Mayonnaise die Eigelbe mit Senf, etwas Salz und Piment d'Espelette in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Das Haselnussöl erst tropfenweise, dann in feinem Strahl unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen zugeben. Dann noch das Traubenkernöl unterschlagen und alles zu einer cremigen Mayonnaise mixen. Mit Salz abschmecken.

Die Mayonnaise in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle umfüllen, und bis zum Anrichten kalt stellen.

Den Kürbis waschen, halbieren, die Kerne austreichen. Kürbishälften in etwa 1 cm breite Spalten schneiden.

In einer Grillpfanne etwas Rapsöl erhitzen und die Kürbisspalten darin von beiden Seiten langsam jeweils ca. 2 Minuten braten. Der Kürbis sollte auf jeden Fall noch einen leichten Biss haben. Haselnüsse und Walnüsse grob hacken.

In einer Pfanne Zucker goldgelb karamellisieren, die gehackten Nüsse zugeben, mit etwas Piment d'Espelette würzen und kurz schwenken, dann die Nüsse aus der Pfanne nehmen und auf ein Stück Pergamentpapier geben.

Den Estragon abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, ca. 60 ml vom Zwiebelfond zugeben. Die gebratenen Kürbisspalten kurz darin wenden. Die Zwiebeln aus dem Fond nehmen, abtropfen lassen und ebenfalls mit in die Pfanne geben.

Zum Anrichten die Kürbisspalten und Zwiebeln auf Teller verteilen. Quittengelee leichter erwärmen und darüber träufeln. Die Mayonnaise auf die Kürbisspalten aufdressieren. Die gehackten Nüsse aufstreuen und den feingezupften Estragon darüber verteilen.

Jörg Sackmann am 12. Oktober 2021