

Kürbis-Püree mit Tomaten-Praline

Für 4 Personen

Für die Tomatenpralinen:

12 Kirschtomaten	2 EL Olivenöl	2 Zweige Majoran
1 Bio-Orange	50 g Zucker	60 ml Estragonessig
1 EL Ingwersaft	2 EL Tomatenmark	1 EL süße Chilisauce
Salz	Pfeffer	1/2 TL Piment, gemahlen
1 Gewürznelke	1/2 TL Cayennepfeffer	

Für das Kürbispüree:

20 g frischer Ingwer	1 Zweig Rosmarin	2 EL Honig
1 kg Muskatkürbis	100 ml Olivenöl	Salz
150 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	

Für die Tomatenpralinen die Tomaten waschen, abtrocknen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Tomaten zugeben und braten, bis die Haut aufplatzt.

Dann auf Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Majoran abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben.

Orange halbieren und den Saft auspressen.

Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, dann mit Essig ablöschen und unter Rühren aufkochen. Abgeriebene Orangenschale und -saft, Ingwersaft, Tomatenmark und Chilisauce zugeben und leicht einköcheln lassen. Dann mit Salz, Pfeffer, Piment, Gewürznelke und Cayennepfeffer würzen und den Topf vom Herd nehmen.

Majoran und Kirschtomaten in den Sud geben und ca. 2-3 Stunden marinieren.

Für den Kürbis Ingwer schälen und in ganz kleine Würfel schneiden.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und diese sehr fein schneiden.

Rosmarin und Ingwer in einem kleinen Schälchen mit der Hälfte vom Honig vermischen und etwas ziehen lassen.

Kürbis waschen, halbieren, die Kerne mit einem Löffel herausstreichen. Kürbishälften vierteln, schälen und Kürbis in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

Etwa 1/3 vom Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Kürbiswürfel darin ca. 2 Minuten anschwitzen. Mit etwas Salz würzen und den restlichen Honig zugeben, alles gut vermischen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Dann die Hälfte der Gemüsebrühe zugeben und alles 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Anschließend restliche Gemüsebrühe zugeben und zugedeckt ca.

10 Minuten weiter köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.

Den weich gegarten Kürbis durch eine Flotte Lotte (oder mit einem Kartoffelstampfer) passieren, dabei das restliche Olivenöl zugeben. Das Kürbispüree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kürbispüree auf Teller geben, mit der Honig-Ingwer-Paste beträufeln und die marinierten Kirschtomaten darum herumgeben.

Jörg Sackmann am 07. November 2023