

## Mit Hähnchenfleisch gefüllter Kürbis

### Für 2 Personen

2 kleine Hokkaidokürbisse	1 Karotte	80 g Sellerie
80 g Lauch	1 kleine Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 EL Curry	250 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Crème-fraîche	1 Hähnchenbrustfilet

Dem Kürbis den Deckel abschneiden, entkernen, das Fruchtfleisch herauschaben und diese in Würfel schneiden. Karotte, Sellerie und Lauch putzen und fein würfeln. Zwiebel schälen und fein schneiden. Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, Kürbisfleisch und restliches Gemüse zugeben. Kurz anschwitzen, dann Curry untermischen und mit Brühe auffüllen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Zusammen mit Crème-fraîche untermischen. Fleisch in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von allen Seiten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das gebratene Fleisch unter das Kürbisragout mischen. Den hohlen Kürbis in heißem Wasser erwärmen. Ihn dann aus dem Wasser nehmen und trockentupfen. Das Kürbisragout in den ausgehöhlten Kürbis füllen und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 03. September 2009