

Kürbis-Macchiato mit Rosmarin-Hack-Spießchen

Für zwei Personen

Für den Kürbis-Macchiato:

½ Hokkaido	1 Schalotte	50 ml Sahne
200 ml Milch	20 g Butter	500 ml Gemüfefond
1 TL gemahl. Zimt	1 TL gemahl. Ingwer	½ TL gemahl. Piment
Muskatnuss	½ TL schwarzer Pfeffer	

Für die Spießchen:

200 g Schweinehackfleisch	1 kleine rote Zwiebel	1 kleine rote Chili
4 Zweige kräftiger Rosmarin	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Kürbis-Macchiato:

Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Kürbis klein schneiden und zusammen mit Butter und Gemüfefond köcheln lassen. Mit Zimt, Ingwer, Piment, einer Prise Muskat und Pfeffer würzen und weiterköcheln lassen.

Milch in einem Topf lauwarm aufkochen lassen und aufschäumen. Das funktioniert mit Hilfe eines Pürierstabes oder eines Milchaufschäumers.

Kürbis pürieren und Sahne hinzufügen. Einen Teil des Pürees in ein Latte Macchiato Glas füllen und mit Milchschaum auffüllen. Wer mag, kann oben noch mit den Gewürzen würzen.

Für die Spießchen:

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer solange kneten, bis eine Bindung entstanden ist. Zwiebel abziehen, fein würfeln und dazugeben. Chili hacken und Hackfleisch damit würzen. Rosmarinnadeln vom Stiel rebeln, oben noch einige Nadeln dran lassen, Nadeln klein hacken und in die Hackmasse einarbeiten.

Die Rosmarinzweige gegebenenfalls am Stiel leicht entholzen und die Hackmasse dekorativ auf den Spieß geben und in beiden Händen gut andrücken. In einer Pfanne beidseitig in Öl kurz und heiß anbraten und zum Kürbis-Macchiato anrichten.

Mario Kotaska am 20. Oktober 2023