

Variationen vom Hokkaido-Kürbis

Für 4 Personen

1 Hokkaidokürbis	Salz	3 Stiele Rosmarin
3 kleine Zwiebeln	7 EL Sonnenblumenöl	1 kleines Bund Rosmarin
Saft von 1 Limette	4 EL Sonnenblumenöl	Zucker, Paprikapulver
1 EL Kürbiskerne	100 g Bergkäse	50 g Schlagsahne
1 Brötchen vom Vortag	Mehl	1 Ei
500 g Frittierfett	1 Stange Lauch (Porree)	Kürbiskernöl

Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne heraus schaben. Kerne mit kaltem Wasser bedecken. Salz und 1 Stiel Rosmarin zugeben daraus ca. 30 Minuten eine Kürbisbrühe kochen. Kürbisbrühe durch ein Sieb geben. Den Kürbis vierteln. Ein Viertel vom Kürbis in sehr feine Scheiben hobeln. Aus einem zweiten Viertel ca. 8 fingerdicke Stifte schneiden. Die restlichen Viertel und übrigen Kürbisreste grob würfeln. 2 Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln. 1 EL Öl erhitzen. Die Hälfte der Zwiebelwürfel darin braten. Kürbiswürfel zugeben und anbraten. 2/3 Kürbisbrühe zugeben und alles weich kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Restliche Zwiebel in 1 EL Öl andünsten. Kürbisstifte und restliche Brühe zugeben und weich kochen. Limettensaft, Salz und 4 EL Sonnenblumenöl verrühren. Die Marinade über die Kürbisscheiben geben und alles ca. 20 Minuten marinieren. Rosmarinnadeln von den übrigen beiden Stielen zupfen. Die Nadeln fein hacken. Dritte Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Öl erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Rosmarin zugeben und kurz mit garen. Mit Salz, Zucker und Paprikapulver würzen, Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Beiseite stellen. Bergkäse in kleine Würfel schneiden. Sahne steif schlagen. Die weichgekochten groben Kürbiswürfel pürieren. Das Kürbispüree mit Käse und Rosmarinzwiebeln mischen. Sahne unterrühren. Brötchen fein reiben. Die Bröselmasse halbieren. Die Hälfte unter 1/4 Kürbispüree mischen und abschmecken. Diese Mischung zu murmelgroßen Kugeln formen und abschmecken. Die Kugeln zunächst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in den Brotbröseln wenden. Kürbiskugeln im heißen Fett ca. 2-3 Minuten goldgelb frittieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Lauch putzen, waschen, halbieren und in Rauten schneiden. Die Rauten in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und unter die marinierten Kürbisscheiben mischen. Abschmecken. Kürbisstifte abschmecken. Stifte mit mariniertem Kürbis, Kürbispüree und Kugeln anrichten. Kürbiskerne darüber streuen. Kürbiskernöl darüber träufeln.

Jacqueline Amirfallah am 09. Oktober 2013