

# Gegrillter Kürbis mit Ziegenkäse und Apfel

## Für 4 Personen

400 g Hokkaidokürbis	1 EL Olivenöl	3 EL Orangensaft
1 EL Haselnussöl	Saft und Schale von 1 Zitrone	Currypulver, Meersalz
1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	5 EL Rapsöl
300 g fester Ziegenfrischkäse	1 EL Kürbiskerne	Puderzucker
1 Schalotte		

Den Kürbisputzen und in dünne Spalten schneiden. In einer mit 1 EL Olivenöl eingestrichenen Grillpfanne von beiden Seiten kurz grillen. Kürbisspalten in eine flache Schale legen. Orangensaft mit Haselnussöl, Zitronensaft und Schale sowie etwas Currypulver verrühren. Mit Meersalz würzen. Die gegrillten Kürbisspalten damit übergießen und etwa 10 Minuten marinieren. Den Apfel waschen, trockenreiben, schälen, würfeln und zum Kürbis geben. Das Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Mit dem Rapsöl sehr fein pürieren. Den Ziegenkäse grob zerbröckeln. Im Basilikumöl etwa 15 Minuten marinieren. Kürbiskerne in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. 1 EL Puderzucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Kürbiskerne auf Backpapier geben und erkalten lassen. Die Schalotte schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Die Kürbisspalten auf flache Teller verteilen. Die marinierten Ziegenkäsestücke darüber geben. Schalottenringe auf dem Ziegenkäse verteilen. Geröstete Kürbiskerne darüber streuen. Dazu passt Baguette

Michael Kempf am 08. November 2013