

Kartoffel-Kürbis-Gulasch an Avocado-Topinky

Für vier Personen

600 g Kartoffeln, fest	2 Zehen Knoblauch	2 Zweige Thymian
8 cl Weißwein	1 l Geflügelbrühe	600 g Hokkaidokürbis
2 EL Butter, kalt	8 cl Kürbiskernöl	120 g Parmesan
2 EL Blatt Petersilie	100 g Kürbiskerne, geröstet	6 Scheiben Ciabatta
4 cl Olivenöl	1 Avocado	Pfeffer, Zucker, Salz

Die Kartoffeln gut waschen und mit der Schale in circa zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben mit einer angeschlagenen Knoblauchzehe, Thymian, Weißwein und wenig Salz so lange kochen, bis der Weißwein eingekocht ist. Nun die Geflügelbrühe angießen und auf höchster Stufe kochen. Den Hokkaidokürbis in kleine Würfelchen schneiden, salzen und zuckern. Sobald die Brühe auf die Hälfte eingekocht ist, die marinierten Hokkaidowürfel dazugeben. Nach weiteren drei Minuten Kochzeit ist die Geflügelsuppe eingekocht. Nun die kalte Butter, das Kürbiskernöl, den geriebenen Parmesan und die geschnittene Blatt Petersilie zugeben. Vor dem Servieren den Knoblauch und den Thymianzweig entfernen und zum Schluss die gehackten Kürbiskerne unterheben. In der Zwischenzeit die Ciabattascheiben beidseitig goldgelb mit Olivenöl anbraten und anschließend mit einer Knoblauchzehe abreiben. Mit der circa fünf Millimeter dick geschnittener Avocado belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu dem Kartoffel-Kürbisgulasch reichen.

Stefan Marquard am 19. Oktober 2012