

Geraspeltes Hokkaido-Chutney

Für zwei Portionen

$\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ Hokkaido Kürbis	4 Schalotten	1 Orange
1 rote Chilischote (groß)	6 getrocknete Aprikosen	1 EL Aprikosenmarmelade
100 ml Gemüsebrühe	1 TL Curry	1 EL Zucker
Olivenöl, Salz		

Den Kürbis vierteln, Kerngehäuse auskratzen, Fruchtfleisch (samt Schale) mit einer Reibe raspeln und beiseite stellen. Die Orange schälen und filetieren. Nun die Chili längs halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl in einer großen Pfanne anschwitzen. Die getrockneten Aprikosen vierteln, zu den Schalottenwürfeln geben, Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Aprikosenmarmelade zugeben, gut vermischen und ebenfalls kurz karamellisieren lassen. Anschließend die Orangenfilets hineingeben, mit Brühe ablöschen und aufkochen. Chili und Currypulver zugeben, geraspelten Kürbis einrühren, mindestens drei Minuten köcheln lassen (bis der Kürbis das Chutney bindet) und mit Salz abschmecken.

Alexander Herrmann am 04. November 2014