

Kürbis-Rezepte

Dreierlei Kürbis mit Jakobsmuscheln und Lakritz

Zutaten (für 4 kleine Vorspeisen):

ca. 250 g Muskatkürbis, geschält
1 große Schalotte bzw. zwei kleine
8 Jakobsmuscheln
etwas Lakritzpulver
1 Stück frischer Ingwer
geriebene Zitronenschale
Salz
Butter
Bratöl

Den Kürbis schälen, ca. 50 g davon in sehr feine Scheiben schneiden. Die Scheiben in einem Topf mit Frittieröl einzeln knusprig braten - ohne, dass sie zu dunkel werden. Die Chips auf Krepppapier ablegen.

Weitere 50 g Kürbisfruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden, diese 2 Minuten in kochendem gesalzenem Wasser blanchieren, dann herausnehmen und abtropfen lassen.

Restliches Fruchtfleisch in Stücke schneiden. In einem Topf 1 - 2 EL Butter erhitzen und die gehackte Schalotte darin anschwitzen. Kürbisstücke hinzugeben und langsam garen lassen, evtl. etwas Wasser hinzugeben. Nach ca. 20 Minuten bzw. wenn der Kürbis weich ist mit einem Stabmixer pürieren, mit Salz und etwas geriebenem Ingwer abschmecken und warmstellen.

Kürbiswürfel in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit Salz und Zitronenschale abschmecken und warm stellen.

Jakobsmuscheln putzen, „Koralle“ entfernen und in einer heißen, leicht eingefetteten Antihaftpfanne von jeder Seite 2 - 3 Minuten garen.

Kürbispüree auf Teller geben, Jakobsmuscheln, Kürbiswürfel und Kürbischips darauf verteilen und mit Lakritz bestreuen.



Schwarzer Risotto mit Kürbis und krossen Salbeiblättern

Zutaten (für 4-6 Portionen):

250 g Hokkaidokürbis
250 g Riso Venere
1 Zweiglein Rosmarin
1 Schalotte
Olivenöl
Bratöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Salbei

Riso Venere nach Packungsanweisungen in gesalzenem Wasser kochen, dann abtropfen lassen und beiseitestellen.

Kürbis halbieren, schälen und die Kerne entfernen. Kürbisfruchtfleisch in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden. Schalotte fein hacken.

In einer großen Pfanne 4 - 5 EL Olivenöl erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Kürbiswürfel und 1 TL Rosmarinnadeln in die Pfanne geben und anbraten, dabei immer wieder mit einem Holzlöffel rühren.

Salbei waschen und trockentupfen. Bratöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Blätter nach und nach knusprig frittieren. Jedes Blatt nach 3 - 4 Minuten auf Krepppapier ablegen.

Kürbis ca. 20 - 25 Minuten garen bzw. so lange, bis die Kürbiswürfel gar sind. Reis mit in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Tasse anfeuchten und den Reis darin auf dem Teller zu Halbkugel formen. Mit den Kürbiswürfeln und den knusprigen Salbeiblättern dekorieren.

Kürbis-Tiramisù

Zutaten (für 6 kleine Portionen):

250 g Mascarpone
ca. 300 g Hokkaido-Kürbisfruchtfleisch
80-100 g Puderzucker (je nach Geschmack und je nachdem, wie süß der Kürbis ist)
Milch
100 ml Espresso
2 EL Rum oder Amaretto
1 Packung Löffelbiscuits
50 g Zartbitterschokolade



50 g Kakao in Pulver

Kürbis waschen, vierteln und Kerne entfernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden und in wenig Wasser weichkochen, dann mixen oder einfach zerstampfen.

Mascarpone mit etwas Milch in eine Schüssel geben und zu einer feinen Creme rühren. Dann das Kürbispüree unterrühren. Nach und nach Puderzucker hinzugeben und gut verrühren.

Kalten Espresso und Rum vermischen und Löffelbiskuits darin tränken. Diese in großen Gläsern oder Schalen abwechselnd mit Creme schichten. Gläser für einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren Kakao mit Hilfe eines Siebes über die Gläser rieseln lassen. Schokolade grob raspeln und über das Kürbis-Tiramisù streuen.