



KÜRBIS AUF ITALIENISCH.

Kürbisravioli mit gerösteten Pinienkernen, Salbeibutter und einem Hauch Zimt.



DAFÜR IST IMMER NOCH PLATZ.

Gratinierte Kürbisspalten mit Honig, Ziegenkäse und Haselnüssen.

Haben Sie Appetit bekommen? Dann steht einem Kürbismenü nichts mehr im Wege. Von der Suppe bis zum Dessert ist jedes Gericht einfach nachzukochen und für 4 Personen berechnet.

KÜRBIS-GEMÜSE ASIA-STYLE

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Saft von 1/2 Zitrone, 6 EL Öl, 4 Potimarron-Kürbisse (à ca. 400 g), 1 Knoblauchzehe, 1/2 TL Korianderkörner, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 rote Peperoni, 150 g Shiitake-Pilze, 1/2 kleine rote Chilischote, 6 EL Sojasauce, 1 EL Honig, 1 EL brauner Zucker



Zitronensaft und 4 EL Öl verquirlen. Kürbisse waagrecht halbieren, entkernen. Untere Hälften mit der Zitronen-Öl-Mischung auspinseln und auf einem Backblech im Backofen (Elektro: 175 Grad) ca. 40 Minuten backen. Übrige Hälften schälen, Fruchtfleisch würfeln. Knoblauch schälen, hacken. Koriander grob zerstoßen, anrösten. Knoblauch, Kürbiswürfel und übriges Öl zugeben, anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Frühlingszwiebeln, Peperoni und Pilze putzen, klein schneiden und zum Kürbis geben. Alles bei starker Hitze unter Wenden weitere 5 Minuten braten. Chili entkernen, fein hacken. Mit Sojasauce, Honig und Zucker mischen, zum Gemüse geben, alles nochmals kurz braten. Kürbishälften aus dem Backofen nehmen, mit der Gemüse Mischung füllen und anrichten.

KÜRBIS-KOKOS-SÜPPCHEN

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Stück frischer Ingwer, 2 EL Sojaöl, 1 EL rote Thai-Curry-Paste, 400 ml ungesüsste Kokosmilch, 3 Limettenblätter, 4 Stiele Zitronengras, 1 kleine rote Chilischote, 600 g Kürbisfruchtfleisch, 2 Fleischtomaten, Saft von 1 Limette, Fisch- oder Sojasauce, 1 Bund frischer Koriander



Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken und im Öl anbraten. Curry-Paste zugeben und andünsten. Mit Kokosmilch ablöschen, Limettenblätter und grob zerkleinertes Zitronengras zugeben. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Chili entkernen, in Ringe schneiden. Kürbis und Tomaten putzen, klein schneiden. Mit Limettensaft im Fond ca. 20 Minuten garen. Gewürze herausnehmen. Kürbis und Tomate im Fond fein pürieren, abschmecken. Mit Koriander, evtl. Zitronengras, Chili und Limette anrichten.

PUMPKIN SALAD

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

100 g Frühstücksspeck in Scheiben, 1 Knoblauchzehe, 400 g Kürbisfruchtfleisch, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Zitronensaft, 2 EL weisser Balsamico-Essig, 1/2 TL Zucker, 2 EL Olivenöl, 2 EL Walnussöl, 20 g Parmesan (frisch gerieben), ca. 400 g gemischter Blattsalat der Saison, 2 EL getrocknete Cranberries



Speck in einer Pfanne knusprig auslassen, herausnehmen. Knoblauch schälen, fein hacken und im Bratfett anbraten. Kürbis schälen, in feine Spalten schneiden, im Bratfett unter Wenden 5–10 Minuten weich braten, würzen. Zitronensaft, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verquirlen. Öl und Parmesan unterquirlen. Salat putzen, abspülen, in mundgerechte Stücke zupfen. Salat mit dem Dressing mischen. Mit Kürbis, Speck und Cranberries anrichten.

KÜRBIS-RAVIOLI IN SALBEI-BUTTER

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
(ohne Wartezeit)

300 g Mehl, 3 mittelgrosse Eier, Salz, 1 Zwiebel, 300 g Kürbisfruchtfleisch, 125 g Butter, 75–100 ml Rahm, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise gemahlener Zimt, 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale, 1 Eiweiss, 3 EL Pinienkerne, 1/2 Bund frischer Salbei, 1 kleines Stück grob zerstoßene Zimtstange



Mehl, Eier und 1 TL Salz zu einem glatten Nudelteig verkneten, ca. 1 Stunde ruhen lassen. Zwiebel schälen, fein hacken. Kürbis würfeln. Zwiebel und Kürbis in 1 EL heisser Butter andünsten. Mit Rahm ablöschen, würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Pürieren und abschmecken. Zitronenschale unterrühren, abkühlen lassen. Teig in 2 Portionen teilen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn zu zwei gleich grossen Rechtecken ausrollen. Kürbispüree in kleinen Häufchen mit ca. jeweils 5 cm Abstand auf eine Teigplatte setzen. Zwischenräume mit verquirltem Eiweiss bestreichen. Zweite Teigplatte darauf legen, Zwischenräume andrücken. Ravioli ausschneiden. Ravioli portionsweise in reichlich kochendem Salzwasser ca. 4–5 Minuten garen. Pinienkerne rösten. Übrige Butter schmelzen, Salbeiblättchen darin schwenken. Ravioli mit Salbeibutter, Pinienkernen und Zimt anrichten.