

Ofenkürbis auf eingelegten Randen an Vanille-Estragon-Vinaigrette

Kategorie	vegetarisch
Geographisch	exotisch
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	45 Minuten

Dieses farbenfrohe Rezept bringt Abwechslung in die winterliche Küche. Süss-scharfe Randen als "Bettchen" für den mit Vanille aromatisierten Kürbis sorgen für eine harmonische Überraschung....



Mise en place

700 g Kürbis

1 Biozitrone

1 Vanilleschote
Saft von 1/2 Orange
2 EL Zitronensaft
2 EL Honig
1/2 dl Olivenöl
Salz, Pfeffer

4 gekochte kleinere Randen, in ganz feine Scheiben geschnitten
1 Liter Wasser
1 kg Zucker
3 ganze kleine Chilischoten, gewaschen und vom Stiel befreit

2 Frühlingszwiebeln
2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
1 dl Weisswein

1 handvoll Kürbiskerne

Zubereitung

Den Kürbis schälen, vom schwammigen Fleisch und den Kernen befreien, anschliessend in ca. 1.5 cm dicke Schnitze schneiden.

Die Zitrone waschen, mit dem Sparschäler die gelbe Haut abziehen und in kochendem Wasser 1 Minute garen, dann durch ein Sieb giessen und die Zesten in schmale dünne Streifen schneiden, beiseite stellen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, mithilfe eines Löffels das Mark auskratzen. Orangen- und Zitronensaft, Honig und Olivenöl mit dem Vanillemark verrühren, die Vinaigrette salzen und kräftig pfeffern. Kürbisstücke dazugeben, alles durchmischen und durchziehen lassen.
Den Ofen auf 180° C einheizen.

Das Wasser mit dem Zucker und den Chilischoten aufkochen, vom Feuer nehmen und die Randenscheiben hineingeben. Das Gemüse in der Flüssigkeit abkühlen lassen.

Den Kürbis auf ein mit Backpapier belegtes Papier geben und je nach Sorte 15 - 20 Minuten backen.

Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, den weissen Teil würfeln, den grünen Teil in feine Röllchen schneiden. Den weissen Teil der Frühlingszwiebeln glasig dünsten, mit dem Zucker würzen, leicht caramellisieren lassen und dann mit dem Weisswein ablöschen. Bis auf wenig Restflüssigkeit einreduzieren, beiseitestellen.

Die Kürbiskerne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, beiseite stellen.

*1/2 Vanilleschote
1/2 dl Olivenöl
Saft von 1/2 Orange
2 EL Zitronensaft
1 TL Milerb-Estragon
Pfeffer aus der Mühle*

1 handvoll Salatblätter

Vanilleschote halbieren, Mark mithilfe eines Löffels herauskratzen. Aus dem Olivenöl, dem Orangen- und Zitronensaft sowie dem Milerb-Estragon eine Vinaigrette rühren. Die abgekühlte Frühlingszwiebelflüssigkeit dazugeben, alles pfeffern, eventuell nachsalzen.

Den Salat waschen und trockenschleudern, die Teller damit belegen. Die Ränder aus der Flüssigkeit heben, abtropfen lassen und auf die Salatblätter legen.

Die Kürbisschnitze darauf anrichten, mit Frühlingszwiebelgrün, Zitronenzesten und Kürbiskernen bestreuen und alles mit der Vinaigrette beträufeln.