Vegetarisch

Hokkaidokürbis mit Ziegencamembert

Vorspeise
Rezeptart

60 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

1 Hokkaidokürbis (ca. 1 kg)
2 EL grobes Meersalz
je zwei Zweige Thymian und Rosmarin
1 Knoblauchknolle, halbiert
4 EL Olivenöl
200 ml Obers
70 g Butter
2 EL Roter Portwein oder Süßwein
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
4 Schalotten
Öl-Buttermischung zum Anbraten
1 TL Zucker
200 g Ziegencamembert
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
geröstete Steirische Kürbiskerne
(Daikon-) Kresse

Zubereitung

Für die Kürbiscreme halben Kürbis mit der Schale in Spalten schneiden, auf einem Backblech verteilen, mit Meersalz würzen, je einen Zweig Thymian und Rosmarin, sowie eine Knoblauchhälfte zugeben. Alles mit Olivenöl beträufeln, mit Alufolie abdecken und bei 140 °C ca. 25 Minuten schmoren. Fertig geschmorten Kürbis abkühlen lassen und mit einem Esslöffel das Fruchtfleisch von der Schale entfernen. Anschließend Obers und 50 g Butter erwärmen, mit dem Fruchtfleisch zu einer cremigen Masse mixen, Portwein beimengen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und warmstellen.
Die zweite Hälfte vom Kürbis schälen, in gleichmäßige Spalten schneiden und in einer Pfanne mit 20 g Butter beidseitig goldbraun braten. Restlichen Thymian, Rosmarin und Knoblauch zugeben und im Backrohr bei 140 °C für ca. 10 Minuten fertig garen.
Schalotten schälen und in einer Öl-Buttermischung mit Zucker kurz anbraten.
Den Ziegencamembert für 5 Minuten bei 140 °C anschmelzen, mit Kürbiscreme, Kürbisspalten und Schalotten anrichten, mit Kürbiskernen, Kresse und Steirischem Kürbiskernöl garnieren.

Tipp: Dieses Gericht eignet sich auch als Zwischengang sowie als Nachspeise (Käsegang nach dem Hauptgericht).

Rezept von Christof Widakovich / Foto: Werner Krug