

Themen-Dinner vom 26.9.2015

Rezepte zum Nachkochen

Kürbisrohkost und überbackener Kürbis

- 250 g Kürbis
- 10 g Ingwer
- 1 TL Zucker
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL Walnussöl
- Salz und Cayennepfeffer
- ½ Hokkaidokürbis
- 4 Ziegenfrischkäsetaler
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 8 Scheiben Luftgetrockneten Rinderschinken
- 2 Fleischtomaten
- 50 g Rucola
- Salz und Pfeffer

Kürbis und Ingwer fein reiben und mit Zucker, Limettensaft, Walnussöl sowie etwas Salz und Cayennepfeffer marinieren. Für eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Danach die Rohkost auf einem Salatblatt anrichten.

Den Kürbis in dünne Scheiben schneiden. Die Ziegenkäsetaler halbieren. Rosmarin zupfen und zerkleinern. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Kürbisscheiben darauf legen und mit etwas Öl einpinseln. Den Ziegenkäse auf den Kürbis legen und mit Honig beträufeln. Darüber den Rosmarin streuen und mit je einer Scheibe Schinken belegen. Für etwa 10 min. in den heißen Backofen (200 Grad) schieben. Inzwischen den Rucola waschen und die Tomaten in Scheiben schneiden. Danach je eine Tomatenscheibe mit Rucola bestreuen und einen überbackenen Kürbis darauf setzen.

Kürbisrisotto mit gefüllter Tomate

- 250 g Rinderhackfleisch
- 6 große Tomaten
- 60 g Feta-Käse
- 1 Zwiebel
- 1 Bund gemischte Kräuter
- 1 EL Butte
- Salz und Pfeffer
- 800 g Kürbisfruchtfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 300 g Risottoreis
- 2 EL Öl
- 750 ml warme Gemüsebrühe
- 250 ml Weißwein
- ½ Bund glatte Petersilie
- 60 g frisch geriebenen Parmesan
- 40 g Butter
- Salz und Pfeffer

Von den Tomaten jeweils einen Deckel abschneiden. Die Früchte aushöhlen und mit der Öffnung nach unten auf ein Gitter legen und abtropfen lassen. Die Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne mit der Butter andünsten. Hackfleisch zufügen und gut anbraten. Den Käse in Würfel schneiden und $\frac{3}{4}$ davon mit den gehackten Kräutern zum Fleisch geben. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Tomaten füllen. Den restlichen Käse auf die Tomaten streuen. Tomaten in einer Auflaufform für etwa 40 min in den heißen Backofen (180 Grad) schieben.

Entkernten und geschälten Kürbis in Würfel schneiden und leicht salzen, danach für 30 min. ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und die Petersilie hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Den Reis zugeben und glasig anbraten. Das Ganze mit Wein ablöschen. Bei mittlerer Hitze etwa 20 min. garen und dabei immer wieder Umrühren und Flüssigkeit angießen. Nach der Hälfte der Garzeit den Kürbis hinzufügen. Am Ende der Garzeit Butter, Parmesan und Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbis- Mousse auf Joghurtsoße

- 400 g Kürbisfleisch
- 190 g Zucker
- 2 EL Portwein
- 8 Blatt Gelatine
- 80 ml Orangensaft
- 100 ml Apfelsaft
- 300 g Joghurt
- 225 ml Sahne geschlagen
- 170 g Joghurt
- 40 g Puderzucker
- 20 ml Sahne
- etwas Zitronenabrieb

Kürbis würfeln, mit Portwein und 30 g Zucker mischen. In Alufolie wickeln und im Backofen (160 Grad) für etwa 60 min. backen. Gelatine einweichen. Kürbis mit den Säften pürieren und mit 160 g Zucker erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine einrühren. Danach den Joghurt mit der geschlagenen Sahne unterheben und die Mousse kühl stellen.

Für die Soße den Joghurt mit Sahne, Zucker und dem Zitronenabrieb mischen. Danach die Mousse auf der Joghurtsoße anrichten.

Wir wünschen Guten Appetit!