



BioGourmet

Für den eingelegten Kürbis

½ Hokkaido Kürbis
1 Chilischote
100 ml Apfelsaft
100 ml Apfel Cidre Essig von BioGourmet
2 Gewürznelken
1 Zweig Rosmarin
1 Sternanis
1 TL Senfsamen
1 Lorbeerblatt
Eine Prise Zucker

Für die karamellisierten Cashewkerne

100 g Cashewkerne von BioGourmet
75 ml Condimento Bianco von BioGourmet
Etwas Lindenblütenhonig von BioGourmet
Etwas Rohrohrzucker von BioGourmet

Außerdem

eine Handvoll Pflücksalat
4 Burrata
etwas Kürbiskernöl von BioGourmet

Für den Hokkaido Stampf

½ Hokkaido Kürbis
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Schuss Natives Olivenöl extra von BioGourmet
1 Schuss Apfel Cidre Essig von BioGourmet
1 Schuss Weißwein, z.B. von Nardi
Rohrohrzucker von BioGourmet, Salz, Pfeffer, Curry, Muskat, Ras el Hanout

Für den Curryhonig

50 ml Aceto Balsamico von BioGourmet
100 ml Wermut
25 ml Sojasauce
75 g Lindenblütenhonig von BioGourmet

Kürbis-Burrata

Diese feine Variation vom Kürbis ist nicht nur optisch ein Highlight. Zarte Burrata, würzig eingelegter Kürbis und karamellisierte Cashewkerne verwöhnen den Gaumen. Angerichtet wird der Gaumenschmauß auf einem Bett aus Pflücksalat und beträufelt mit intensivem Curryhonig.

Zubereitung

Für den eingelegten Kürbis

Die Kürbishälfte aushöhlen und in Würfel schneiden. Chilischote halbieren und entkernen. Apfelsaft mit Essig, Nelken, Rosmarin, Sternanis, Senfkörnern, Chilischote und Lorbeer aufkochen. Zucker zugeben und unter Rühren auflösen lassen. Kürbiswürfel in den Sud geben und 10-12 Minuten darin ziehen lassen. Kürbis mit den Gewürzen in ein Sieb gießen, dabei den Sud auffangen und nochmals aufkochen lassen. Kürbis mit Gewürzen in ein Glas füllen, mit dem Sud auffüllen und das Glas verschließen. Im vorgeheizten Wasserbad bei 95 Grad im Backofen 35 Minuten einkochen lassen.

Für den Hokkaido Stampf

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kürbishälfte aushöhlen und in Spalten schneiden. Schalotte schälen und würfeln, den Knoblauch schälen und fein hacken. Kürbis, Schalotte und Knoblauch in eine Schüssel geben und mit Öl, Apfelessig, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren. Auf ein Backblech geben und 25 Minuten rösten.

Den Kürbis anschließend zurück in die Schüssel geben, grob zerstampfen und mit Salz, Pfeffer, Curry, Muskat und Ras el Hanut abschmecken.

Für die Cashewkerne

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Währenddessen Condimento Bianco, Wasser, etwas Honig in eine weitere Pfanne geben, braunen Zucker in die Pfanne streuen bis der Pfannenboden leicht bedeckt ist, dann aufkochen bis das Wasser verdunstet ist und ein heller Karamell entstanden ist. Die gerösteten Cashewkerne zum Karamell hinzufügen und vermischen, bis alle Kerne mit dem Karamell überzogen sind. Die karamellisierten Kerne auf einem Bogen Backpapier verteilen und vollständig auskühlen lassen.

Für den Curryhonig

Balsamico, Wermut und Sojasauce in einen Topf geben und etwas einreduzieren lassen. Den Honig hineinrühren und mit Curry abschmecken.

Den Hokkaido-Stampf mit Speiseringen angerichtet auf 4 Teller verteilen. Den eingelegten Kürbis darum herum arrangieren. Einige Blätter Pflücksalat auf den Stampf legen und die Burrata darauf anrichten. Die Cashewkerne darüber streuen und etwas Curryhonig und Kürbiskernöl darüber träufeln.