

Grillierter Kürbis

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Kürbis

500	g	Butternutkürbis, geschält
4	EL	Rapsöl
1	TL	Salz
	wenig	frischer Ingwer
1	Stück	Thymian Zweig

Kichererbsenpüree

200	g	Kichererbsen gekocht
20	g	Quark
	wenig	Zimt
2	EL	Essig
4	EL	Öl

Sauce

0.5	Sück	Zwiebel, gehackt
1	EL	Rapsöl
1	Stück	Karotte
1	Stück	kleiner Lauch
1	dl	INDIA Pale Ale
2.5	dl	Gemüsebouillon

Champignons

100	g	braune Champignons, geviertelt
-----	---	--------------------------------

Zubereitung

Zubereitung

Butternutkürbis in Tranchen schneiden, in einer Schüssel mit Rapsöl, Salz, Thymian und Ingwer marinieren.

Zugedeckt ca. 30 Minuten stehen lassen. Eine Grillpfanne erhitzen und den Kürbis darauf garen.

Kichererbsen, Quark, Zimt, Essig und Öl in einen Mixer geben und zu einem Püree verarbeiten.

Dieses am Schluss mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Öl in eine Pfanne geben und erwärmen, Zwiebeln beifügen und andünsten. Karotte, Lauch begeben und weiter dünsten. Mit dem INDIA Pale Ale ablöschen und mit Gemüsebouillon aufgiessen. Kurze Zeit kochen lassen, mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in eine Pfanne geben und erwärmen, gehackte Zwiebeln, Champignons darin andünsten und abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Anrichten

Kichererbsenpüree auf den Teller geben, Kürbis darauf verteilen. Mit den Champignons ausgarnieren.

Tipp

Kürbiskerne in wenig Öl kurz andünsten und wenig salzen.

100	g	weisse Champignons, geviertelt
0.5	Stück	Zwiebel, gehackt
1	EL	Öl
		Salz, Pfeffer

Das passende Getränk



Das India Pale Ale (IPA) ist eine kaltgehopfte, obergärige Bierspezialität mit einem ausgeprägten Hopfenaroma. Tropische Fruchtnoten von Zitrus, Papaya, Grapefruit und Mango entfalten sich in der Nase. Vollmundig im Geschmack überzeugt das IPA am Gaumen mit einer leichten Süsse, welche dann im Abgang von einer ausgeprägten Bittere abgelöst wird. Die Entwicklung und Entstehung des IPA geht auf kolonialgeschichtlichen Zusammenhänge zwischen Grossbritannien und Indien zurück: Die extra starke Hopfung und der höhere Alkoholgehalt machten das Bier für den monatelangen Schiffstransport haltbar.