Kürbiskerne-Topping



Fertig geröstet zum Zerkleinern

Kürbiskerne kann man gut für ein Topping für bestimmte Speisen verwenden.

Es bieten sich natürlich vor allem Gerichte an, für deren Zubereitung auch Kürbisse verwendet werden.

Also Kürbiscremesuppe, Kürbisse gebraten, gebacken oder frittiert oder auch ein Kürbiskuchen.

Zutaten:

- Kerngehäuse eines ganzen Kürbis (Hokkaido- oder Butternusskürbis)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Zubereitung:

Kerne des Kerngehäuses eines ganzen Kürbisses herauspuhlen und in eine Schale geben.

In einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur kräftig rösten. Die Kerne sollen nicht mehr hell, aber auch nicht schwarz, sondern mittelbraun sein. Beim Rösten bitte einen Deckel auf die Pfanne legen, die Kürbiskerne ploppen gerne beim Rösten aus der Pfanne heraus.

Kerne in eine Schale geben und abkühlen lassen.

Kerne in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben. Diese geriebenen Kerne können Sie nun für ein Topping verwenden.

Gyros-Feta-Bratwürste mit Hokkaidokürbisscheiben



Fast schon zu viel Röststoffe
Die Bratwürste sind eine besondere Kreation eines Schlachters. Sie enthalten Feta, der in die Wurstmasse mit eingearbeitet ist. Und sie sind mit einer Gyros-Gewürzmischung gewürzt.

Zutaten für 2 Personen:

- 700 g Gyros-Feta-Bratwürste (2 Packungen à 350 g, 8 Stück)
- 1/2 Hokkaidokürbis
- grobes Meersalz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.



Mit grobem Meersalz gewürzt

Zubereitung:

Aufgrund der Menge der Produkte, die in der Pfanne gebraten werden, empfiehlt es sich, diesen Bratvorgang in zwei Durchgängen durchzuführen und den ersten Teil nach dem Braten im Backofen bei geringer Temperatur warmzuhalten.

Den oberen Teil des Hokkaidokürbis verwenden, der kein Kerngehäuse enthält. Strunk entfernen. Kürbis längs halbieren. Dann die Hälften quer in dicke Scheiben schneiden.

Öl in zwei großen Pfannen erhitzen und die Hälfte der Kürbisscheiben und der Würste jeweils in einer Pfanne kross jeweils 4 Minuten auf jeder Seite braten. Kürbisscheiben salzen und pfeffern.

Durchgang ein zweites Mal wiederholen.

Würste und Kürbisscheiben auf zwei Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Vier-Gemüse-Kuchen



Mit vier Gemüsesorten

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- ein Stück Hokkaidokürbis
- ein Stück Süßkartoffel
- eine halbe Zucchini
- eine Pastinake

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Backzeit 1 Stunde bei 170 °C Umluft



Man sieht deutlich die unterschiedlich farbigen Gemüsezugaben

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Gemüse zum Rührteig geben und unterheben.

Rührteig in eine Kasten-Backform mit Backpapier geben.

Rührteig die oben angegebene Backdauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier

entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker bestäuben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Tarte mit Apfel, Banane und Kürbis



Mit Obst und Gemüse

Zugegeben, mir kam diese Kombination zuerst auch etwas merkwürdig vor, als mir die Idee dazu kam. Also eine Mischung aus Obst und Gemüse. Aber alle drei Zutaten kann man für Tartes verwenden. Und auch der Kürbis ist für andere Zubereitungen wie Rührkuchen geeignet.

Aber die Kombination von allen Dreien? Ich muss Sie

überzeugen, das nachzubacken. Denn es passt. Alle drei Zutaten passen gut zueinander. Und man kann sie gut kombinieren. Alle drei Zutaten feingerieben in der Küchenmaschine respektive die Banane sehr kleingeschnitten. Und dann mit der Grundfüllmasse einer dünnen Tarte vermischt, dem Eierstich.

Es schmecken alle drei Zutaten gut heraus. Man hat die Süße der Banane und des Apfels. Und man hat das eher Erdige, aber auch wenig Fruchtige des Kürbis. Probieren Sie es aus!

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 großer Apfel
- 2 reife Bananen
- 1/2 eines großen Hokkaidokürbis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C Umluft



Exzellent und fruchtig-frisch
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Apfel und Bananen schälen.

Apfel vierteln und Kerngehäuse entfernen. In der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Kürbis entkernen. Ebenfalls in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Bananen längs vierteln, dann quer in sehr kleine Stücke schneiden.

Bananen, Apfel und Kürbis in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Eierstichmasse dazugeben und ebenfalls mit dem Backlöffel alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der gefetteten Spring-Backform geben und gut verteilen.

Tarte die oben angegebene Dauer im Backofen auf mittlerer Ebene backen.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Maccheroni mit Blumenkohl-Kürbis-Pesto



Mit krümeligem Feta

Suchen Sie wieder einmal nach einem gelungenen, aber etwas ausgefallenen Pesto für Ihre Pasta? Es sollte einfach zuzubereiten sein, aber doch ein wenig aus der Reihe der üblichen Pestos wie Pesto Genovese et alter herzufallen.

Wenn sie etwas ausgefallenen Gewürzen wie Kardamom, Piment und Szechuanpfeffer zugetan sind, sollten Sie dieses Rezept ausprobieren. Es gelingt gut, braucht wenig Zubereitungszeit und schmeckt etwas außergewöhnlich. Die zitronige Note des Kardamom und auch des Szechuanpfeffers verleihen dem Peso das gewisse Etwas.

Hauptbestandteile des Pestos sind Hokkaidokürbis, Blumenkohl und oranger Romanesco. Um die Farbe des Pestos brauchen Sie sich keine Gedanken machen und auch zusätzlich kein Kurkuma für eine gelbe Farbe verwenden. Das übernehmen der Kürbis und der Romanesco.

Für 2 Personen:

- 350 g Maccheroni
- 1/2 Hokkaidokürbis
- 6 Röschen weißer Blumenkohl
- 6 Röschen oranger Romanesco
- Riesling
- 10 Pimentkörner
- 10 Kapseln Kardamom
- etwas Szechuanpfeffer
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- etwas Parmigiano Reggiano
- Butter
- etwas Feta
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Sehr sämiges Pesto
Inhalt der Kadamomkaspeln, Szechuanpfeffer und Pimentkörner in einen Mörser geben und fein mörsern.

Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und Kürbis in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Blumenkohl resp. Romanesco putzen, Röschen abschneiden, diese zerkleinern und alles in eine Schale geben.

Butter in einem Topf erhitzen und Gemüse darin einige Minuten anbraten. Mit einem Schluck Riesling ablöschen.

Gemahlenen Gewürze dazugeben. Mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 10 Minuten köcheln lassen.

Parallel dazu Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten al dente kochen.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Noch eine Portion Butter dazugeben. Parmigiano Reggiano ebenfalls dazugeben. Pesto abschmecken.

Ist das Pesto zu sämig, dann – wie immer – einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta dazugeben und alles vermischen.

Pasta zum Pesto geben. Alles gut vermengen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Etwas Feta darüber krümeln.

Mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Kürbis-Blumenkohl-Tarte mit karamelisierten Kürbiskernen



Hervorragend gelungene Tarte

Sie kaufen sicherlich auch gern saisonal ein. Also Erdbeeren im Sommer, Kohl im Winter. Und natürlich Kürbis im Spätsommer/Herbst. Dass Kürbisse auch jetzt im Winter noch zu bekommen sind, führe ich einfach einmal auf Lagerhaltung der Produzenten zurück.

Hier kommt ein Rezept für eine wirklich außergewöhnliche Tarte. Mir ist seit langem keine solch wohlschmeckende und crunchige Tarte gelungen.

Die Tarte hat fünf Besonderheiten. Die Hauptzutat ist nicht nur allein Hokkaidokürbis, sondern auch weißer und oranger Blumenkohl. Außerdem kommt eine kleine Portion geriebener, mittelalter Gouda in die Füllmasse. Der Käse schmeckt bei der gebackenen Tarte nicht besonders heraus, er gibt ihr aber noch eine zusätzliche Festigkeit.

Besonders sinnvoll war jedoch die Zugabe von Saft und Schale einer Biozitrone. Sie verleiht der Tarte einen außergewöhnlich guten, zitronigen Geschmack.

Außerdem kommt eine gute Portion steierisches Kürbiskernöl hinzu, das aber nur leicht im Hintergrund zu erschmecken ist. Bei diesem Öl sollten Sie unbedingt auf gute Qualität und in diesem Fall mit der Angabe „g.g.A.“ achten, also geschützte geografische Angabe. Dann gehen Sie sicher, dass das Öl auch aus der Steiermark in Österreich stammt.

Und last but not least habe ich die Kürbiskerne aus dem Kerngehäuse des Hokkaidokürbis alle herausgepuhlt und in einer Pfanne ohne Fett kräftig angeröstet. Dann kommt etwas echter Vanillezucker hinzu, mit dem ich die gerösteten Kerne karamellisiere. Fertig ist die Prozedur, wenn ein Duft wie nach gebrannten Mandeln aus der Pfanne entströmt. Diese Kerne geben ich dann durch die Küchenmaschine, reibe sie fein und gebe sie als Crunch auf die Tarte. Sie müssen schauen, ob Ihre Küchenmaschine diese Kerne verarbeiten kann. Ob dies ein Pürierstab schafft, bezweifle ich. Aber auch ein guter Mixer sollte das schaffen.



Sehr schmackhaft mit Kürbis und Blumenkohl

Und so kommen diese fünf Besonderheiten hinein bzw. obenauf:

Blumenkohl, Käse, Zitrone, Kürbiskernöl und Kürbiskerne.

Und dann habe ich beim Mürbeteig noch 50 g Weizenmehl weggelassen und dafür 50 g Hafermehl verwendet, um dieses langsam einmal aufzubrauchen.

Für den Boden:

- Grundrezept

Anstelle 300 g Weizenmehl 250 g Weizenmehl und 50 g Hafermehl verwenden.

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1/2 Hokkaidokürbis
- Kürbiskerne aus dem Kerngehäuse des Kürbis
- 1/2 weißer Blumenkohl
- 1/2 oranger Blumenkohl
- 100 g mittelalter Gouda
- 2 TL Kürbiskernöl
- 1 Biozitrone (Schale und Saft)
- 3 TL Vanillezucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min. bei 180 °C Umluft



Mit crunchigen, geriebenen Kürbiskernen
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen, aufbewahren und Kürbis in der Küchenmaschine fein raspeln.

Blumenkohle putzen und Röschen abschneiden. Ebenfalls in der Küchenmaschine fein raspeln.

Gouda ebenfalls durch die Küchenmaschine geben.

Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit der Hand vermengen.

Kürbiskernöl dazugeben.

Schale der Zitrone auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben. Zitrone auspressen.

Öl, Schale und Saft zu der Gemüsemasse geben und alles gut vermischen.

Füllmasse der Tarte aus Eiern und Sahne zubereiten und zur

Gemüsemasse geben. Alles gut mit der Hand vermischen und verkneten.

Gemüsemasse in den Mürbeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Im Backofen bei der oben angegebene Temperatur die angegebene Zeit auf mittlerer Ebene backen.

Währenddessen Kürbiskerne aus dem Kerngehäuse puhlen. Eine kleine Pfanne ohne Fett auf dem Herd erhitzen und Kerne darin unter Rühren 15 Minuten kross und knusprig rösten. Achtung vor aufpoppenden und aus der Pfanne springenden Kernen! Vanillezucker dazugeben und Kerne noch einige Minuten kräftig karamelisieren. Kerne herausnehmen, in eine Schale geben und erkalten lassen.

Dann durch eine Küchenmaschine geben und fein reiben.

Tarte aus dem Backofen nehmen und erkalten lassen. Tarte mit den geriebenen Kürbiskernen bestreuen. Backform und Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Gefüllter Kürbis



Kürbis mit Innereienhackfleisch-Kartoffel-Füllung, beides weich gebacken

Die Verarbeitung der Hähnchenherzen und -mägen zu Hackfleisch, indem ich sie durch den Fleischwolf gedreht habe, hat mich überzeugt. Das Hackfleisch war in dem in den letzten Tagen zubereiteten Auflauf sehr lecker. Diesmal hatte ich noch einen halben Kürbis übrig, den ich füllen wollte. Ich wählte dafür das Hackfleisch und zusätzlich grob geraspelte rohe Kartoffeln. Verfeinert habe die Mischung mit einer Schalotte und Knoblauch. Und die fruchtig-pikante Soul-Girl-Gewürzmischung und Hot Madras Curry Pulver bringen eine wohlschmeckende Würze in die Füllung.

Grob zerteilter Kürbis braucht zum Garen allein schon etwa 30 Minuten im Backofen. Da nun auch die Füllung im Kürbis mitgegart werden soll, wickle ich Kürbis mit Füllung in Alufolie und backe beides 1 Stunde im Backofen. Der Kürbis ist danach natürlich sehr weich. Und die Füllung ist aufgrund der saftigen, grob geraspelten Kartoffeln ebenfalls angenehm weich. Zu dem gefüllten Kürbis würde eine leichte Sauce passen, vielleicht mit Weißwein zubereitet. Der Einfachheit

halber kann man aber auch einfach zwei Schrippen dazu essen.

Zutaten:

- ½ Hokkaidokürbis (etwa 700 g)
- 150 g Hähnchenherzen
- 110 g Hähnchenmägen
- 2 Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Soul-Girl-Gewürzmischung (weißer und schwarzer Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel, Koriandersamen, Zucker, Cayennepfeffer, rote Preisbeeren, jeweils gemahlen)
- 1 TL Hot Madras Curry Pulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.



Sehr schmackhaft

Hähnchenmägen von Sehnen befreien. Hähnchenherzen und -mägen durch den Fleischwolf drehen. Kartoffeln, Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Kartoffeln in der Küchenmaschine grob

raspeln. Schalotte und Knoblauch kleinschneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit Gewürzmischung, Curry, Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und etwas ziehen lassen.

Kürbis putzen, Kürbiskerne entfernen und den Kürbis schälen. Mit der Füllung füllen und diese etwas festdrücken. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Kürbishälfte mit Füllung mit Alufolie umwickeln und verschließen und in einer Auflaufform auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben. Herausnehmen und Alufolie entfernen. Kürbishälfte mit Füllung halbieren, auf zwei Teller geben und servieren. Dazu jeweils eine Schrippe reichen.