

Frisch gekocht



Rezept von Konstantin Filippou

Kürbis-„Schnecke“

1 Stunde 15 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 TL Kreuzkümmelsamen, 1 TL Koriandersamen, 1/2 TL gemahlener Zimt, 1 TL gemahlener Kümmel, 1 TL edelsüßes Paprikapulver, 6 EL Olivenöl, 600 g Butternuss-Kürbis, (in 2 cm Stücke geschnitten), 2 Bananenschalotten (fein gehackt), 2 Knoblauchzehen (fein gehackt), 80 g Mandeln (blanchiert, grob gehackt), 100 g gekochte Kichererbsen (abgetropft), 50 g Rosinen (10 Minuten in warmem Wasser getränkt), 1/2 Bund frische Petersilie (gehackt), 8 Blätter Filo-Teig, 100 g Butter (geschmolzen), 30 g Sesam-Samen, Meersalz, frisch geriebener schwarzer Pfeffer.

Zum Garnieren: 4 EL flüssiger Honig, Granatapfelkerne, 2 EL Zitronensaft, zerkleinerte Minzblätter.

Zubereitung

Die Kreuzkümmelsamen und die Koriandersamen in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. In einem Mörser zerstoßen. Zimt, Kümmel, Paprikapulver, eine Prise Meersalz sowie die Hälfte des Olivenöls zugeben und kurz erwärmen. Den Kürbis auf ein Bratblech legen und im auf 180 °C vorgeheizten Rohr in etwa 30 Minuten weich garen.

Das restliche Öl in einem großen Kochtopf erhitzen, die Schalotten zugeben und bei mäßiger Hitze anrösten. Knoblauch und Mandeln zugeben und unter gelegentlichem Rühren 3 Minuten kochen. Von der Hitze nehmen, die Kichererbsen, abgetropfte Rosinen und Kürbis zugeben und grob mischen. Petersilie zugeben und mit der Gewürz-Öl-Mischung nach Geschmack würzen.

Ein Filo-Blatt auf eine saubere Arbeitsfläche legen, mit der geschmolzenen Butter bestreichen und noch ein bis zwei Teigblätter darauflegen. Ein Viertel der Kürbisfüllung auf die Längseite löffeln, die Seiten falten, locker aufrollen und zu einer Schnecke drehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die restlichen Blätter ebenfalls füllen und zu Schnecken drehen. Die Oberfläche mit Honig bestreichen, mit Sesamsamen bestreuen und im Rohr bei 180 °C in 40 Minuten goldbraun backen. Die Granatapfelkernen mit Honig, Minze und Zitronensaft vermengen und die Kürbis-Schnecken damit bestreuen.