

## Schmeckt perfekt



### Rezept von Heinz Reitbauer

#### Ofengeschmorter Kürbis mit Quitte und Sanddorn

**1 Stunde 15 Minuten/aufwendig**



#### Zutaten für 4 Personen

2 Butternuss-Kürbisse (kleinere Exemplare), 2 EL Butter, 1 Prise Zimt, 1 Prise Muskatnuss (gerieben), 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise Pfeffer (gemahlen), 1 Prise Karpatensalz, 8 Thymianzweige, 4 Rosmarinzweige.

Für die Vinaigrette: 30 ml Pflanzenöl, 100 g Schalotten (fein geschnitten), 1 Sternanis, 1/2 Zimtstange, 200 ml Apfelsaft (naturtrüb), 30 g Quittinessig, 30 g Weißer Balsamessig, 70 g Blütenhonig, 50 g Sanddorn-Beeren (oder Sanddornsafte), 100 g Quitten (geschält, 4 mm-Würfel), 100 g Stangensellerie (geschält, 4 mm-Würfel), 1 Prise Karpatensalz, 10 g Ingwer (geschält & fein geschnitten)

Für die Kürbiskern-Gewürzbrösel: 25 g Panko-Brösel, 20 g Kürbiskerne (geröstet und gehackt), 1 Prise Harissa (optional eine pikante Gewürzmischung), 1 EL Butter, 1 Prise Karpatensalz.

Für den Bittersalat: 250 g Bittersalate, 2 EL Haselnuss-Öl, 1 Prise Karpatensalz.

#### Zubereitung

Den Kürbis waschen, anschließend mit dem Messer der Länge nach halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. Die Schnittfläche mit Butter großzügig einstreichen.

In einen Schmortopf, mit der Schnittfläche nach oben, einlegen und mit den Gewürzen und Kräutern bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Ober- und Unterhitze in etwa 60 Minuten (je nach Größe) weich schmoren.

Sobald der Kürbis butterweich ist, aus dem Schmortopf nehmen und mit dem Saft, der sich im ausgehöhlten Kerngehäuse angesammelt hat, übergießen.

Für die Vinaigrette die Schalotten mit der Zimtstange, dem Sternanis und dem Ingwer in etwas Öl gemeinsam anschwitzen. Mit Apfelsaft und Essig aufgießen, Honig zugeben; aufkochen und etwas einkochen lassen. Quitten, Stangensellerie und Sanddorn zufügen, aufkochen und bis zum Anrichten ziehen lassen. Mit Salz abschmecken.

Die Panko-Brösel bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Rohr in ca. 6 Minuten goldbraun rösten. Noch warm mit den restlichen Zutaten für die Kürbiskern-Gewürzbrösel vermengen.

Die Bittersalate waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Mit Haselnuss-Öl und Salz marinieren.

Den Kürbis auf Teller anrichten, Salat und Sanddorn-Quitten-Vinaigrette in das ausgehöhlte Kerngehäuse füllen. Die Brösel und die restliche Vinaigrette extra dazu servieren.