

Schmeckt perfekt



Rezept von Lukas Nagl

Ofenkürbis mit Rucola-Pesto & Birne

30 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

1 Hokkaido-Kürbis, Salz, Pfeffer, 2 EL Blütenhonig, 1 Zweig Rosmarin, Olivenöl.

Für das Rucola-Pesto: 100 g Rucola (grob gehackt), 1 Scheibe Sauerteigbrot, 1 Knoblauchzehe, 50 g Gervais, Cayennepfeffer, grobes Salz, 50 g ganze geröstete Haselnüsse (grob gehackt).

Für die Currysauce: 1 Zwiebel, Spritzer Essig, 2 EL Currypulver, 200 ml Gemüsefond (oder Hühnerfond), 50 ml Kokosmilch, Olivenöl.

Außerdem: 1 Birne, 3 cm Ingwer, Birnen-Balsam-Essig, ca. 4 EL Kernöl, Sauerklee.

Zubereitung

Die Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben, mit den Birnen mischen. Etwas Essig zugeben und ziehen lassen. Den Hokkaido-Kürbis halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl auf beiden Seiten anbraten. Im auf 180 °C vorgeheizten Rohr ca. 15 Minuten garen. Rosmarin abzupfen, hacken und über den fertigen Kürbis streuen. Die Birnen zugeben, mit Honig beträufeln und mit grobem Salz und Cayennepfeffer nachwürzen. Für das Rucola-Pesto alle angeführten Zutaten mixen und abschmecken. Für die Currysauce Zwiebel schälen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Currypulver dazugeben und mit Essig ablöschen. Komplett einkochen lassen, mit Gemüsefond aufgießen und mit Kokosmilch auffüllen. Das Rucola-Pesto auf Tellern verstreichen und je 2 Spalten Kürbis darauf geben. Birnen darüber verteilen. Mit Currysauce untergießen und mit Kürbiskernöl und Sauerklee dekoriert servieren.