

Kürbis

HERZHAFT UND SÜSS

Jan Thorbecke Verlag

INHALT

Linsensuppe mit Kürbis und Auberginen 

4-5

 Kürbissuppe mit Walnüssen und Blauschimmelkäse

6-7

Linsensalat mit Butternuss-Kürbis 

8-9

 Salat mit gebratenem Kürbis und Nüssen

10-11

Kürbis-Grünkohl-Salat mit Buchweizen 

12-13

Feldsalat mit Kürbis und Putenfleisch

14-15

Salat mit Kürbis und Räucherlachs

16-17

 Quinoa-Kürbis-Salat

18-19

Butternut-Küchlein mit Majoran 

20-21

Kürbisbrot mit Speck

22-23

 Quiche mit Butternut-Kürbis und Spinat

24-25

Hasselback Butternuss-Kürbis mit Kräutern 

26-27

 Gefüllter Butternuss-Kürbis

28-29

Geröstete alte Gemüsesorten 

30-31

Spaghettikürbis alla carbonara

32-33

 Spaghetti mit Kürbissauce

34–35

Kürbisravioli 


36–37

 Butternuss-Kürbis-Gnocchis

38–39

Risotto mit Butternuss-Kürbis und Grünkohl


40–41

Orangen-Kürbis-Risotto 

42–43

Kürbis-Tajine mit Esskastanien

44–45

 Korma mit Kürbis

46–47

Kürbis mit Halloumi und Quinoa 


48–49

Lammragout mit Mandeln und Minze

50–51

Hähnchen mit Kürbis und Kartoffeln aus dem Ofen

52–53

 Flan vom Butternuss-Kürbis mit Safran

54–55

Herbstlicher Kürbiskuchen mit Frischkäse 

56–57

 Kürbis-Cheesecake

58–59

Kürbis-Cupcakes mit Cremehaube 

60–61

 Kürbis-Pie à la Crème brûlée

62–63





LINSENSUPPE MIT KÜRBIS UND AUBERGINEN

Zutaten:

100 g braune Linsen // 500 g Kürbis // 1 kleine Aubergine //
2 Schalotten // 1-2 Knoblauchzehen // 3 cm Ingwer // 4 EL Rapsöl //
1 TL rote Currypaste // 500 ml Gemüsebrühe // 100 ml passierte
Tomaten // 125 ml Kokosmilch // Salz // Currypulver // Paprika-
pulver // Zitronensaft // brauner Zucker // ½ grüne Peperoni //
2-3 Stängel Petersilie oder Koriander

Die Linsen mit Wasser bedecken und mindestens 6 Stunden einweichen. Abgießen, nochmal mit Wasser bedecken und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Inzwischen den Kürbis putzen, schälen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Aubergine waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Schalotten und Knoblauch im Rapsöl anbraten. Kürbis, Ingwer und Auberginen zugeben und kurz mitbraten. Die Currypaste mit etwas Brühe anrühren. Das Gemüse mit Currypaste, restlicher Brühe, Tomaten und Kokosmilch aufgießen und aufkochen. Die braunen Linsen abgießen, kurz abtropfen lassen, dann zugeben und untermischen. Mit Salz, Curry und Paprika würzen und zugedeckt weitere ca. 15 Minuten leise köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken. Die Peperoni und die Kräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken und auf die Suppe streuen.





KÜRBIS-PIE À LA CRÈME BRULÉE

Zutaten:

Für den Teig: **125 g Zucker // 1 EL Back-Kakao // 250 g Mehl //**
125 g weiche Butter // 1 Ei

Für die Füllung: **800 g Gartenkürbis // 2 Eier // 2 Eigelb //**
150 ml Sahne // 50 ml Bourbon Whiskey // 4 EL Ahornsirup //
3 EL Vollrohrzucker (Muscovado)

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kalt stellen.

Den Gartenkürbis entkernen, schlälen und würfeln. Die Kürbiswürfel 20 Minuten im Dampfeinsatz über etwas Wasser garen und auskühlen lassen. Zusammen mit den übrigen Zutaten bis auf den Rohrzucker pürieren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform (28 cm) ausfetten. Den Mürbeteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. In die Form legen, dabei einen Rand formen und sanft andrücken. Die Kürbismasse auf den Teig geben und glatt streichen. Im heißen Backofen 35–40 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und eine Stunde lang kalt stellen. Vor dem Servieren mit Vollrohrzucker bestreuen und mit einem Küchenbrenner vorsichtig karamellisieren.

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2019 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos in der
Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller,
Stuttgart
Umschlagabbildung: © mauritius
images/Westend61 RF/Achim Sass
Druck: Firmengruppe APPL, aprinta
druck, Wemding
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-1416-3

Bildnachweis: Photocuisine: Studio Kuchnia:
S. 4, 16, 34; Diane-Karell: S. 6; Thys: S. 8, 14,
24, 40, 46, 48, 50; Tombini: S. 10; Carnet:
S. 12, 42; Coulier: 18; Kerouédan: S. 20, 26,
28, 52, 54; Viel: S. 22; Chris Court: S. 30, 62;
Jonneskindt: S. 32; Carte Blanche: S. 36,
Ploton: S. 38; Radvaner: S. 44; Ananda
Swarupini: S. 56, 58, 60

