

Spaghetti mit Gorgonzola und Kürbis

Zutaten für 4 Personen:

500 g Spaghetti
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
400 g Hokkaido Kürbis, gewürfelt
½ Tasse Weißwein
½ Tasse Milch
½ Tasse Sahne
150 g Gorgonzola
1 EL Mango-Chutney
2 EL süße Chilisaucе
2 Msp. Curry
Etwas Cayennepfeffer
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g Bacon in Scheiben

Zubereitung:

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen und in ein Sieb abgießen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Butter erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin bei schwacher Hitze anbraten. Kürbis zugeben und kurz anbraten. Weißwein, Milch und Sahne Mango-Chutney, Chilisaucе und Gewürze hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen.

Den Gorgonzola klein schneiden und in die Sauce rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bacon in einer Pfanne kross anbraten.

Die Spaghetti mit der Sauce mischen. Spaghetti auf Tellern anrichten und den Bacon auf den Nudeln arrangieren.

Ofenfilet mit Kürbis

Zutaten für 4 Personen:

4 Fischfilets à 180 g (z.B. Seelachs, Zander,...)
Saft von 1 Zitrone
Meersalz

Kruste:

1 Knoblauchzehe
80 g Kürbis, geraspelt
2 EL Panko oder Semmelbrösel
4 EL Parmesan, frisch gerieben
2 EL Estragon, gehackt (oder andere Kräuter)
2 EL weiche Butter
Meersalz
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Fischfilets abspülen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Anschließend mit etwas Salz bestreuen und nebeneinander in eine Auflaufform legen.

Für die Kruste Knoblauchzehe abziehen und pressen. Knoblauch, Kürbis, Panko, Parmesan, Estragon, Butter, etwas Salz und Pfeffer verkneten. Kürbismasse abschmecken und auf die Fischfilets streichen. Das Schlemmerfilet 20 Minuten im Backofen garen.

Karamellierter Kürbis-Kaiserschmarrn**Zutaten für 4 Personen :**

4 Eier

1 Msp. Salz

300 ml Milch

150 g Mehl

6 EL Zucker

abgeriebene Schale von ½ unbehandelten

Orange

300 g Hokkaidokürbis, gewaschen, entkernt

5 EL Butter

½ EL Cointreau oder auch Orangenlikör

1 EL Ingwer, frisch gerieben

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Milch mit Mehl und 2 Esslöffeln Zucker glatt rühren. Vom Kürbis 3 EL fein abreiben und mit Eigelb und den Orangenabrieb unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Das steif geschlagenem Eiweiß unterheben.

Den restlichen Kürbis in kleine Würfel schneiden. Wasser zum Kochen bringen und die Kürbiswürfel mit dem fein geriebenen Ingwer 5 Minuten köcheln und danach abgießen.

1 Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen. Teig in die Pfanne geben. Nach 2 bis 3 Minuten wenden und den Pfannkuchen fertig backen. Anschließend den Pfannkuchen mit einer Gabel zerpfücken, dann herausnehmen.

Die Hitze hochschalten und in der Pfanne 1 Esslöffel Butter aufschäumen. 1 Esslöffel Zucker hineingeben und den Kaiserschmarren und Kürbiswürfel dazugeben. Den Kaiserschmarren unter mehrmaligem Wenden karamellisieren lassen. Den Cointreau in die Pfanne geben und den Pfannkuchen flambieren.

Ist noch Teig übrig, auf die gleiche Weise fortfahren.