

Butternuß-Kürbis mit Safranreis und Hackfleisch- Gemüse-Sauce



Butternuß-Kürbis-Gemüse, gelber Safranreis und Hackfleisch-Gemüse-Sauce

Plan A sah eigentlich vor, gefüllte Kürbisse zuzubereiten, mit einem Butternuß-Kürbis und einem halben Hokkaido-Kürbis, mit Käse überbacken. Leider geriet die vorgegarte Hackfleischfüllung etwas zu flüssig. Der Weißwein war nicht das Problem, aber es war auch Sahne in der für die Füllung vorgesehenen Hackfleisch-Gemüse-Mischung. Diese lässt sich aber nur schwer reduzieren, damit man eine kompakte Masse für eine Füllung hat.

Also trat Plan B in Kraft und es kam noch Reis hinzu, der Butternuß-Kürbis wurde nicht gefüllt, sondern kleingeschnitten als Kürbisgemüse serviert und die Hackfleisch-Gemüse-Sauce war die Zugabe und Abrundung für das Ganze.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Butternuß-Kürbis
- $\frac{1}{2}$ TL Honig
- Butter

- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Champignon
- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ roter Paprika
- $\frac{1}{2}$ Wurzel
- 1 rote Chilischote
- 1 TL Tomatenmark
- trockener Weißwein
- 1 TL Senf
- 1 TL grüne, eingelegte Pfefferkörner
- 100 ml Sahne
- Koriander
- Kreuzkümmel
- getrockneter Majoran
- getrockneter Thymian
- süßes Paprikapulver

- 1 Tasse Rundkornreis
- 0,2 g Safran

- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 40 Min.

Zuerst den Kürbis zubereiten. Den Butternuß-Kürbis der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch entfernen. Die Schale eines Butternuß-Kürbis lässt im Gegensatz zu der Schale eines Hokkaido-Kürbis nicht essen, sie ist spröde und dröge. Also entweder vor dem Backen den Kürbis schälen. Oder nach dem Backen die Schale vom butterweichen Kürbis einfach mit einem

Messer abziehen. Die Kürbishälften mit Olivenöl bestreichen oder einsprayen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180° C Umluft erhitzen und die Kürbishälften auf einem Backblech auf mittlerer Ebene 30 Minuten backen.

Währenddessen Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignon in kleine Stücke schneiden. Die halbe Wurzel schälen und auf einer Küchenreibe grob raspeln. Die Paprikaschote in kleine Stücke schneiden. Chilischote ebenfalls kleinschneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauchzehen und Champignon anbraten. Dann die gehobelte Wurzel, Paprikaschote und Chilischote dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Dann das Hackfleisch dazugeben und auch kross anbraten. Eventuell noch etwas Olivenöl hinzugeben zum besseren Braten. Das Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Dann mit einem kräftigen Schuss Weißwein ablöschen, den Senf und die Pfefferkörner hinzugeben und ebenfalls die Sahne. Mit einer Prise Koriander, Kreuzkümmel, etwas Majoran und Thymian würzen. Dann noch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Etwa 10–20 Minuten bei geringer Temperatur köcheln und reduzieren lassen.

Währenddessen 3 Tassen Wasser in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Reis hinzugeben und bei ganz geringer Temperatur 10–15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Safran hinzugeben und den Reis damit würzen und gelb einfärben.

Ein optisches Pendant zum gebackenen Kürbis. Das ganze Wasser verkochen lassen, dann kann man den Reis in eine Schale drücken, auf die Teller stürzen und optisch ansprechend anrichten.

Den gebackenen Kürbis in Stücke schneiden, in einer kleinen Pfanne mit Butter anbraten und mit etwas Honig karamellisieren.

Den kleingeschnittenen Butternuß-Kürbis auf zwei großen Tellern anrichten. Daneben den Reis in Schalenform stürzen. Beides großzügig mit der Hackfleisch-Gemüse-Sauce übergießen.

Schweinefiletauflauf mit Gemüse und Kürbis-Käse-Sauce



Auflauf

Hier bot sich die zweite Verwendungsmöglichkeit für die gestrige Kürbis-Käse-Sauce an, von der noch reichlich vorhanden war. Und dies ist somit mein zweites Rezept mit Kürbis. Weitere werden noch folgen, denn ich habe noch 3/4 des Hokkaidokürbis übrig – und zusätzlich sogar noch einen Butternußkürbis gekauft. Für letzteren habe ich aber schon ein Rezept.

Der Übersichtlichkeit halber liste ich die Zutaten und die

Zubereitung der Kürbis-Käse-Sauce hier nochmal auf. Mit dem Schweinefilet und dem Gemüse lässt sich so ein sehr leckerer Auflauf zubereiten. Optisch ist das Gericht natürlich nicht so ganz hinreißend, denn – wie es bei einem Auflauf eben der Fall ist – es sind alle Zutaten durcheinander gekleckert.

Zutaten für 3 Personen:

- 500 g Schweinefilet
- scharfer Senf
- Mehl
- Cognac
- Schweineschmalz

- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote, getrocknete Pepperoni
- 7 Champignons
- 1 Stange Lauch
- 10–12 kleine, festkochende Kartoffeln
- trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 100 ml Gemüsefond
- 2 Scheiben gekochter, gewürfelter Schinken

Zutaten für die Kürbis-Käse-Sauce:

- 200 g Hokkaido-Kürbisfleisch
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- ein kleines Stück frischer Ingwer
- trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 100 ml Gemüsefond
- 100 g französischer Brie
- einige Zweige frische Petersilie
- einige Zweige frischer Thymian
- $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)

- 150 g Hartkäse (z.B. Edamer)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Knoblauch- oder normale Butter

- 100 ml Sahne
- 4 Scheiben Hartkäse (z.B. Edamer)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitungszeit: Sauce 30 Min. evtl. 1 $\frac{1}{2}$ Stdn. |
Vorbereitungszeit 30 Min. | **Backzeit** 30 Min.

Zuerst die Kürbis-Käse-Sauce zubereiten. Dazu den Kürbis grob raspeln. Die Schalotten, Knoblauchzehen und den Ingwer schälen und kleinschneiden. In einem Topf Knoblauchbutter oder normale Butter erhitzen und Schalotten, Knoblauchzehen und Ingwer darin anbraten und glasig dünsten. Dann den geraspelten Kürbis dazu geben und mit andünsten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Den Gemüfefond und die Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen. Die kleingewiegte Petersilie hinzugeben. Den frischen, zerkleinerten Thymian oder alternativ $\frac{1}{2}$ –1 TL getrockneten Thymian hinzugeben und mitköcheln. Den Brie kleinschneiden – man kann auch die Rinde mitverwenden, die wird sich im Laufe des Köchelns in der Sauce auflösen – und in die Sauce hinzugeben. Mit dem Zitronensaft abschmecken. Bei geringer Temperatur etwas köcheln lassen.

Eine Käse-Sauce sollte recht sämig sein, sehr konzentriert schmecken und der aufgelöste Käse darin Fäden ziehen, so dass sie eine kompakte Konsistenz hat – was ja auch für das Überbacken im Auflauf wichtig ist. Daher die Sauce unzugedeckt bei geringer Temperatur noch eine Stunde köcheln und reduzieren lassen, um einen noch kräftigeren Geschmack zu erhalten. Dann gibt man den kleingeschnittenem Hartkäse hinzu und löst ihn in der Sauce auf. Der Hartkäse würde die Sauce

vor dem Reduzieren zu kompakt machen und vermutlich anbrennen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Ebenso die Pepperoni kleinschneiden. Die Lauchstange in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

Das Schweinefilet in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Senf dünn bestreichen und in Mehl wenden. Das Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schweinefiletscheiben im Schweineschmalz kurz auf jeweils beiden Seiten anbraten, bis sie leicht kross angebraten sind. Mit einem Schuss Cognac ablöschen und flambieren. Dann herausnehmen und mit dem Cognacfond zur Seite stellen.

Butter in die Pfanne geben und erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Pepperoni darin anbraten. Dann die Champignons dazugeben. Dann den Lauch. Schließlich noch die Kartoffelstücke. Alles ein wenig köcheln. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond und die Sahne hinzugeben. Schließlich noch den Schinken hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Ganze in eine große Auflaufform geben. Die gebratenen Schweinefiletscheiben darüber legen, dann die zubereitete Kürbis-Käse-Sauce kräftig darüber verteilen. Noch mit 100 ml Sahne auffüllen. Und die Käsescheiben zum zusätzlichen Überbacken darauf verteilen. Den Backofen auf 180° C Umluft erhitzen, die Auflaufform auf mittlerer Ebene hineinschieben und ca. 30 Min. backen. Auf großen Tellern anrichten.