

KÜRBISPÜREE – DER ORANGE FARBTUPF IM HERBST

Kürbis hat wenig Eigengeschmack. Daher schmeckt er je nach Gewürzwahl anders. Als Beilage passt er zu vielem – zu Fleisch wie auch zu Fisch. Ich schlage zwei Varianten vor.

Ich dünste eine mittlere Zwiebel in Olivenöl in einem Kochtopf an. Danach gebe ich ca. ½ Kilo Kürbis, den ich klein geschnitten habe dazu. Kurze Zeit später füge ich einen kleinen geschälten Boskoop-Apfel, 1 ½ Teelöffel Senfkörner und etwas Salz bei. Nach ca. 20 Minuten püriere ich das Ganze und schmecke es mit Salz und eventuell mit etwas Rahm ab.

In der zweiten Variante dünste ich eine kleine Zwiebel an, gebe den klein geschnittenen Kürbis dazu. In der Zwischenzeit mahle ich in einem Mörser mehrere Gewürze: 1 ½ Tl Koriander, ½ Tl Fenchel, 2 Tl Origano, 2 getrocknete kleine Chilischoten, 1 Tl schwarze Pfefferkörner. Diese Gewürzmischung gebe ich zum Kürbis und füge noch etwas Salz und eine klein geschnittene Knoblauchzehe dazu. Nach ca 20 Minuten sollte der Kürbis weich sein, so dass ich alles pürieren kann.

Paolo Bernbach