



Goldapfel mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette

4 Personen

4 kleine Goldapfel-Kürbisse in einen Topf mit Wasser geben und zum Kochen bringen, bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Kürbisse sollten schwimmen und sich dabei drehen, damit sie gleichmäßig gar werden. Die Schale sollte auf Fingerdruck leicht nachgeben, dann sind die Kürbisse gar.

250 g reife Tomaten in der Zwischenzeit im kochendem Wasser eintauchen und mit kaltem Wasser abschrecken, häuten, halbieren und entkernen, Fruchtfleisch fein hacken.

2 Schalotten	ebenfalls fein hacken
6 El Olivenöl	mit
2 El Sherryessig	und
Salz, Pfeffer	eine Vinaigrette bereiten.
1 Knoblauchzehe	schälen und dazupressen
1 Bund Basilikum	waschen und fein schneiden, alles mit den gehackten Tomaten vermengen und pikant abschmecken.
	Kürbisse aus dem Wasser nehmen, abtropfen und zum Abkühlen ca. 30 Minuten stehen lassen
	Danach halbieren, die Kerne und Fasern entfernen. Die Tomaten-Basilikum-Vinaigrette hineinfüllen und als Vorspeise servieren.

Kürbisblüten mit Ricottafüllung

4 Personen

500 g Ricotta	mit
3 Eigelb	und
1 El Grieß	und
1 El geriebenen Parmesan	glatt verrühren, mit
Salz, Pfeffer, Muskat	würzen
3 Eiweiß	zu Schnee schlagen und unterheben
8 – 12 Kürbisblüten	vom Stempel befreien und vorsichtig waschen
	Ricottamasse mit einem Spritzbeutel (Sterntülle) in die Blüten füllen und über Dampf ca. 10 – 12 Minuten pochieren
	Servieren auf gedämpftem Gemüse oder mit einer leichten Zitronensauce.

Kürbiswaffeln

125 g weiche Butter	mit
3 El Zucker	und
1 Päckchen Vanillezucker	in eine Rührschüssel geben und mit
4 Eigelb	schaumig schlagen
1 Prise Salz	sowie
abgeriebene Schale ½ Zitrone	hinzufügen und alle mit dem Rührgerät schaumig schlagen
250 g Sahne	die Hälfte davon hinzugießen, dann
250 g Mehl	hinzufügen und glatt rühren, danach den Rest der Sahne unterrühren.
4 Eiweiß	steif schlagen und gleichmäßig unter den Teig heben.
200 g Kürbisfruchtfleisch	fein raspeln und unter der Teig rühren.
	Waffeleisen erhitzen und einfetten, jeweils ca. 2 El Teig einfüllen und goldgelbe Waffeln abbacken, sofort mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Putenschnitzel in Kürbis-Apfelsauce

250 g Kürbisfruchtfleisch	in kleine Würfel schneiden
2 Schalotten	schälen und fein hacken
1 mittelgroßer Apfel	schälen, zerteilen, und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
2 El Öl	in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten zusammen mit den Apfel- und Kürbiswürfeln ca. 5 Minuten andünsten. Mit
	würzen
	und
Salz, Pfeffer, Majoran	unterrühren, alles bei milder Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen,
0,2 l Apfelwein	Pürieren und nochmals abschmecken.
3 El Creme Fraiche	Pfeffern und in einer anderen Pfanne von jeder Seite ca. 4 – 5 Minuten
	anbraten, würzen mit Salz und sobald sie gar sind mit der Sauce
	zusammen servieren.

4 Putenschnitzel

450 g Kürbisfleisch	mit einer Reibe grob raspeln
450 g mehlig Kartoffeln	schälen und fein reiben
1 großer Apfel	ebenfalls schälen und fein reiben,
1 Zwiebel (ca. 120 g)	fein hacken, alle Zutaten miteinander vermengen
3 Eier	verquirlen
30 g Dinkelmehl	und
3 El gemahlene Haselnüsse	unterrühren, alles gut mit dem Gemüse vermengen, mit
Muskatnuss, Salz, Pfeffer	und
1 Tel frischer Thymian	feingehackt und
1 Bund Schnittlauch	in feine Röllchen geschnitten vermengen und pikant abschmecken.

Rapsöl

1 Becher saure Sahne
gehackten frischen Kräutern
Salz, Pfeffer

In einer Pfanne
mäßig erhitzen und für die Puffer jeweils einen
gehäuften Esslöffel Kürbismasse hineingeben, flach drücken.
Von beiden Seiten gleichmäßig anbraten, heiß servieren.
Dazu passt folgende Sauce:
mit
vermengen, mit
pikant abschmecken.
Oder anstelle der Kräuter Meerrettich unterheben

Schneller Kürbisauflauf

1 Zwiebel	Backofen auf 180° C vorheizen.
2 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken
800 g Kürbisfruchtfleisch	ebenfalls schälen und fein hacken
2 El Pflanzenöl	klein würfeln
	erhitzen, darin Zwiebeln und Knoblauch leicht andünsten,
	Kürbiswürfel und
2 El feingehackte Kräuter z.B. Thymian, Petersilie, Rosmarin Basilikum etc.	kurz mitdünsten
300 g süße Sahne	angießen und bei kleiner Hitze ca. 4 – 6 Minuten köcheln lassen (je nach Größe der Kürbiswürfel. Masse in eine gefettete Auflaufform
	geben
2 Eier	verquirlen und mit
3 – 4 El geriebenen Käse	vermengen, mit
Salz, Pfeffer, Muskat	würzen, über die Kürbiswürfel verteilen im Backofen ca. 25 Minuten
	backen, zusammen mit einem Salat als komplette Mahlzeit servieren.