



Toskanische Hackfleisch-Kürbis-Kugeln

- 400 g Hackfleisch mit
100 – 150 g Kürbisfleisch mit der Küchenmaschine fein reiben und ausdrücken, vermengen
- 1 kleine grüne Peperoni längs aufschneiden, entkernen und fein hacken
1 kleine Zwiebel schälen und ebenfalls fein hacken,
50 g geriebener Parmesan zufügen
- 1 Ei zugeben
1 Tel gehackter Rosmarin zufügen
1 El gehackte Petersilie zufügen und alle Zutaten miteinander vermengen und mit
Salz, Pfeffer pikant abschmecken.
- 4 El Olivenöl erwärmen und darin
1 große Zwiebel geschält und fein gehackt, sowie
4 Knoblauchzehen geschält und feingehackt darin leicht andünsten.
1 rote Peperoni entkernen und klein hacken, ebenfalls kurz mit dünsten
1 El Tomatenpüree und
1 Tel Oregano zufügen und alles mit
700 g Tomatenwürfel aus der Dose/oder frisch ablöschen. Mit
50 ml Rotwein auffüllen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit
Salz, Pfeffer abschmecken.
- Aus der Fleischmasse Kugeln von 3 – 4 cm Ø ausformen, diese in der Tomatensauce geben und bei kleiner Hitze ziehen lassen.
2 – 3 Zweige Basilikum Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden und kurz vor dem Anrichten unterrühren. Dazu passt eine schöne breite Pasta-Sorte.

Kürbis – Kartoffelgemüse

- 600 g kleine festkochende Kartoffeln waschen und in ca. 25 Minuten gar dämpfen.
150 g Schalotten schälen und längs in schmale Streifen schneiden
800 g Kürbis ohne Schale und Kerne in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden.
3 El Butter in einem breiten Topf erhitzen, die Schalotten darin kurz andünsten, Kürbiswürfel zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten.
- 5 El Tomatenmark mit
150 g Creme-Fraiche verrühren. Mit
Salz, Pfeffer und
1 Pr. Chayennepfeffer würzen
¼ l Gemüsebrühe zufügen und alles über die Kürbisstücke geben, alles unter gelegentlichem Umrühren ca. 10 Minuten köcheln.
Kartoffeln pellen, etwas abkühlen lassen, grob würfeln, unter den Kürbis mischen und alles zusammen nochmals 5 Minuten durchziehen lassen.
- 1 Bund Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden, ganz zum Schluß vor dem servieren untermengen.
- Als Kürbisragout abschmecken. Als Beilage zu Fleisch gerichten, oder als vegetarischen Hauptgericht mit bunt gemischtem Salat der Saison

Lachsfilet mit Kürbiskruste

- 4 Lachssteaks (je etwa 150 g) waschen, trocken tupfen und mit
Zitronensaft beträufeln, mit
Pfeffer vorsichtig würzen
1 kleine Zwiebel schälen und fein hacken
1 kleine Stange Lauch waschen, putzen, der Länge nach halbieren und in feine Ringe schneiden. Zwiebeln und Lauch in
2 El Olivenöl andünsten und
200 g Kürbisfleisch entkernt grob geraspelt hinzufügen und 5 Minuten bei schwacher Hitze mit dünsten. Die Pfanne vom Herd nehmen und
100 g Creme Fraiche hinzufügen
50 g geriebener Käse zugeben und mit (Sollte die Sauce zu dünn sein, etwas
binden mit Soßenbinder)
Salz, Pfeffer, Zitronensaft pikant abschmecken. Lachs in eine Auflaufform legen, Kürbismasse darüber streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen.

Kürbispie

- Teig:
150 g Mehl mit
1 Msp Backpulver und
75 g Butter und
75 g Zucker und
1 Ei zu einem Mürbeteig verkneten, diesen evtl. Kühlstellen und
dann ausrollen eine Pieform auslegen, Rand hoch rücken
750 g Kürbisfleisch würfeln und in etwas Wasser in 15 Min. weich kochen,
Abkühlen lassen und pürieren
- 100 g Zucker mit
3 Eigelb schaumig schlagen und
Je 1 Msp. Salz, Zimt, Muskat, Nelkenpfeffer, und Ingwer und
2 El gehackte Walnüsse unterrühren. Zuletzt
2 El Speisestärke und
3 Eiweiß steif geschlagen unterheben. Füllung auf den Teig in der
Pieform geben und den Pie bei 225°C etwa 40 Minuten
backen, dazu serviert man am besten Schlagsahne.

Kürbisbrot

- 1250 g Kürbismus hierzu Kürbis schälen, in kleine Stücke schneiden und in wenig
Wasser zu Mus kochen.
2 kg Weizenmehl und
300 g Roggenmehl zusammen mit den Kürbismus
80 g Hefe (2 Würfel) und
1-2 El Zucker und
50 g Salz und
5 El Olivenöl zu einem Hefeteig verarbeiten. (Kürbismus ersetzt die
Flüssigkeit), Teig gehen lassen und Brote ausformen und im
Backofen ausbacken bei 180°C in ca.45 Min.