

KÜRBISSUPPE

- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 1 fein gehackte Zwiebel
- 1/8 l getrockneter Weisswein
- 0.75 l Gemüsefond
- 300 g Kokos-Milch
- 60 g Butter
- Salz, Pfeffer, Kürbiskerne, Kürbisöl

Kürbis schälen, Kerne und Fasern entfernen, würfeln. Mit den Zwiebeln in 30 g Butter anschwitzen, mit dem Weisswein ablöschen und reduzieren. Mit dem Geflügelfond auffüllen und weichkochen. Schlagobers dazugeben, pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Suppe abermals aufkochen und bei milder Hitze die kalten Butterwürfel einrühren.

Kürbiskerne in Kürbisöl rösten und vor dem Servieren darüberstreuen.

KÜRBISSAUSTRICH

125 g Butter schaumig rühren, 250 g Topfen dazugeben mit fein gehackten Kürbiskernen, Petersilie, Schnittlauch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

KÜRBISS LASAGNE

- 150 ml Obers
- 80 ml Gemüsefond
- 250 g geriebener Käse
- 500 g Lasagneblätter
- 1,5 kg Hokkaido-Kürbis
- 6 Esslöffel Tomatenragout
- 1 Stück Zwiebel
- etwas Petersilie
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 120 g Kürbiskerne

Kürbis schälen, Kerne entfernen und das Fleisch in ca. 1x1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel fein hacken und in etwas Olivenöl goldgelb dünsten: Die Kürbisstücke zufügen und kurz mitrösten. Einen Schuss Gemüsefond dazugeben und auf kleiner Flamme bissfest dünsten. Mit den Gewürzen und Petersilie herzhaft abschmecken.

In einer gefetteten Lasagneform den Boden mit dem Kürbisgemüse belegen. Dann eine Schicht Lasagneblätter daraufgeben. Mit den Kürbiskernen bestreuen. Diesen Vorgang einige Male wiederholen, bis das Gemüse aufgebraucht ist – mit den Lasagneblättern abschließen.

Das Tomatenragout mit Obers verrühren und über die Lasage geben. Den Käse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 160 Grad ca. 35 Minuten überbacken.

KÜRBISKUCHEN

- 300 g Kürbis Hokkaido
- 200 g geriebene Mandeln
- 100 g Reismehl
- 250 g brauner Rohrzucker
- 3 Stück Bio-Eier
- 1 Messerspitze Backpulver
- 100 ml Öl
- 3 Esslöffel Kakao
- 200 g Schokoladekonfitüre

Den Kürbis waschen und die Kerne entfernen. Dann grob raspeln. Zusammen mit dem Mehl, Mandeln, Kakao und Backpulver in eine Schüssel geben.

Die Eier mit dem Zucker und Öl schaumig rühren. Nun diese Masse in die Kürbismasse unterheben.

Eine Backform einfetten und den Teig einfüllen. Bei 180 Grad ca. 40 Minuten Backen. Den Kuchen abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und den Kuchen damit überziehen.