

Geflämmtter Hokkaido Kürbis mit rheinischer Melanzani Salsa, Selleriecreme und Grünkohl Chip



Zutaten

250g Sellerie
1 Zwiebel
Muskatnuss
2 Knoblauchzehen
300ml Gemüsebrühe
200ml Sojasahne
200g Grünkohl
Salz, Pfeffer
5 EL Rapsöl
1 kleiner Hokkaido Kürbis
100ml Maracujasaft
100ml Mangosaft
1 Sternanis
1 Zimtstange
10 Fenchelsamen
6 Kreuzkümmelsamen

Zubereitung

Selleriepüree

Die Zwiebel in Würfel schneiden und in einem Topf mit einem Esslöffel Rapsöl andünsten. Den Sellerie schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Selleriewürfel zu den Zwiebeln geben und kurz mitdünsten. Die Gemüsebrühe hinzufügen und den Knoblauch pressen und ebenfalls in den Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze für etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist. Mit einem Handmixer alles fein pürieren und dabei die Sojasahne hinzufügen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Gerösteter Hokkaido Kürbis

Den Hokkaido Kürbis in gleichmäßige Spalten schneiden. In einer Pfanne die Zimtstange, den Sternanis, die Fenchelsamen und Kreuzkümmelsamen leicht anrösten.

Die gerösteten Gewürze mit Maracujasaft und Mangosaft in den Vakuumierbeutel mit

dem Kürbis geben. Den Beutel verschließen und in einem Wasserbad bei 60 Grad Celsius für etwa eine Stunde garen.

Knuspriger Grünkohl

Den Grünkohl gründlich waschen und trocknen. Den Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Den Grünkohl mit dem restlichen Rapsöl vermengen und auf einem Backblech gleichmäßig verteilen. Das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und den Grünkohl für etwa 6 Minuten rösten, bis er knusprig ist. Den knusprigen Grünkohl aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Anrichten

Nach dem Wasserbad den Hokkaido Kürbis aus dem Vakuumierbeutel nehmen und in einer Pfanne scharf anbraten, bis er goldbraun ist.

Das Selleriepüree auf einen Teller streichen und den angebratenen Kürbis darauf anrichten.

Die knusprigen Grünkohlblätter darüber verteilen und mit frischen Keimlingen garnieren.

