E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Hasselback Butternut | Whipped Feta | Hot Honey | Petersilienöl

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Hasselback Butternut

1 Stück(e) Mittelgroßer Butternut-Kürbis

1 Esslöffel Olivenöl

Etwas Salz

40 g Butter

2 Teelöffel Cajun Spice Louisiana

Whipped Feta

200 g Feta

120 g Griechischer Joghurt

1 Esslöffel Zitronensaft

0.5 Stück(e) Abtrieb von Bio-Zitrone

Hot Honey, Vinaigrette & Topping

55 g Honig

1 Teelöffel Pul Biber

1 Prise(n) Salz

2.5 Teelöffel Apfelessig

0.5 Teelöffel Dijon-Senf

Etwas Salz

3 Esslöffel Petersilienöl von Kraidlzeig

40 g Pekannüsse

1 Stück(e) Bio-Limette

1.5 Esslöffel Limettensaft

Hasselback Butternut

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Butternut-Kürbis längs halbieren, entkernen und vollständig schälen. Die Kürbishälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Schneidebrett legen und im Abstand von etwa 3–4 mm einschneiden, ohne sie vollständig zu durchtrennen.

2. Die Kürbishälften mit 1 EL Olivenöl einreiben, leicht salzen und auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten vorbacken, bis der Kürbis etwas weicher wird und sich die Einschnitte leicht öffnen.

3. Die Butter schmelzen und mit 2 TL Cajun Spice Louisiana verrühren. Den vorgebackenen Kürbis großzügig mit der Gewürzbutter bestreichen und dabei möglichst viel Butter zwischen den Einschnitten verteilen.

Weitere 25–35 Minuten rösten, bis der Kürbis außen goldbraun und innen weich ist. Nach etwa 15 Minuten erneut mit der heruntergelaufenen Cajun-Butter bepinseln.

4. Für den Whipped Feta Feta, griechischen Joghurt, Zitronensaft und Zitronenabrieb in einen Mixer geben und zu einer glatten, luftigen Creme pürieren. Bei Bedarf etwas zusätzlichen Joghurt zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend kalt stellen.

5. Für den Hot Honey 50 g Honig in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze erwärmen. Pul Biber und 1 Prise Salz einrühren, den Topf vom Herd nehmen und 1½ TL Apfelessig zugeben. Alles gut vermengen und beiseitestellen.

6. Für die Petersilien-Vinaigrette Limettensaft, 1 TL Apfelessig, Dijon-Senf, die restlichen 5 g Honig und etwas Salz verrühren. Anschließend das Kraidlzeig Petersilienöl nach und nach einarbeiten, bis eine gleichmäßige Vinaigrette entsteht.

7. Die Pekannüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett kurz anrösten, bis sie duften. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

8. Den Whipped Feta großzügig auf einer Servierplatte verstreichen und die gerösteten Butternut-Hälften daraufsetzen. Mit Hot Honey beträufeln, die gerösteten Pekannüsse darüberstreuen und mit der Petersilien-Vinaigrette verfeinern. Zum Schluss etwas frischen Limettenabrieb darüberreiben und servieren.

9. Tipp: Damit die Kürbishälften beim Einschneiden zusammenhalten, jeweils einen Kochlöffel links und rechts neben den Butternut legen. Die Kochlöffel dienen als Anschlag für das Messer und verhindern, dass der Kürbis vollständig durchgeschnitten wird.