Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Grünkohl mit Hokkaidokürbis-Püree und Pecorino

Ein Rezept von Grünkohl mit Hokkaidokürbis-Püree und Pecorino, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg	Grünkohl
1	Hokkaidokürbis, ca. 800 g
200 g	festkochende Kartoffeln
200 g	Sauerrahmbutter
	frisch geriebene Muskatnuss
1/2	kleine rote Chilischote
50 ml	Olivenöl
	Salz
4	Schalotten
1/2	Knoblauchzehe
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2	frische Lorbeerblätter
150 ml	Gemüsebrühe
100 g	Pecorino

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Grünkohlblätter von den Stielen abstreifen, kalt waschen und abtropfen lassen. Den Kürbis waschen, halbieren und mit einem Löffel entkernen. Das Fruchtfleisch vierteln, die Viertel halbieren, in ca. 1 cm breite Würfel schneiden und beiseitestellen. Schalotten schälen, halbieren und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in kaltes Wasser legen. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden.

2. In einem großen Topf 3 l Wasser aufkochen und salzen. Die Grünkohlblätter in ca. 5 cm große Stücke zupfen, ca. 4-5 Min. darin blanchieren, herausnehmen und kalt abschrecken. Abtropfen lassen und vorsichtig ausdrücken.

3. In einem flachen Topf 150 g Butter schmelzen und drei Viertel der Schalotten darin glasig andünsten. Den Kürbis dazugeben und anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Lorbeer, Chilischote und Knoblauch dazugeben. 50 ml Gemüsebrühe angießen und zugedeckt bei geringer Hitze in ca. 45 Min. weich garen, dabei gelegentlich umrühren. Lorbeer und Chilischote entfernen. Den Kürbis in einem hohen Gefäß mit dem Mixstab fein pürieren.

4. In einem Topf die restliche Butter und das Olivenöl erhitzen und die übrigen Schalottenwürfel und sämtliche Kartoffelwürfel darin anbraten. Den Grünkohl dazugeben, salzen und kräftig pfeffern und die übrige Gemüsebrühe angießen. Zugedeckt in ca. 10-12 Min. dünsten. Offen so einkochen, dass der Sud sämig das Gemüse umschließt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Das Kürbispüree portionsweise auf Tellern anrichten, darauf den Grünkohl schichten und Pecorinoscheiben darüber hobeln.