

Rezept

Kürbis mit Zimtbutter

Ein Rezept von Kürbis mit Zimtbutter, am 23.04.2024

Zutaten

1/2 TL gemahlener Kardamom	2 EL Zucker
1 TL Vanillezucker	1 Hokkaidokürbis (ca. kg)
2 EL Olivenöl	Salz
1 Bio-Orange	50 g weiche Butter
2 Msp. Zimtpulver	Zucker
Zimtpulver	1 Msp. Chilipulver
2 EL Birnenholz- oder Buchenmehl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (keine Umluft) vorheizen. Kardamom, Zucker und Vanillezucker mischen. Kürbis halbieren und die Kerne herausschaben. Die Hälften nach Belieben schälen und in 4 cm breite Spalten schneiden. Diese mit Öl bepinseln, mit der Würzmischung und etwas Salz bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen.
2. Wok mit Alufolie auslegen und vorheizen. Holzmehl einstreuen, Prallblech und Gitter darübersetzen. Kürbisspalten auf das Gitter legen, Wok verschließen und auf 90° aufheizen. Dann den Herd ausschalten und den Kürbis bei fallender Hitze 10 Min. räuchern.
3. Orange heiß abwaschen und trocknen. Die Hälfte der Schale abreiben, die zweite Hälfte mit einem Zestenreißer abziehen. Die Frucht dick schälen und die Filets zwischen den Trennhäutchen herauslösen. Butter, Orangenschale, Zimt, 1 Prise Zucker, Salz und Chilipulver verkneten. Den Kürbis auf vier Teller verteilen. Mit Zimtbutterflocken, Orangenfilets und -zesten anrichten. Dazu passt ein herbstlicher Salat.