

Rezept

Pilze & Ziegenkäse auf Kürbispüree

Ein Rezept von Pilze & Ziegenkäse auf Kürbispüree, am 30.05.2026

Zutaten

Eingelegter Kürbis

1/4 Hokkaido-Kürbis (ca. 200g)	100 ml Apfelessig
10 g Senfkörner	100 g Honig
1 Lorbeerblatt	10 g Nelken

Kürbispüree

3/4 Kürbis	2 Schalotten
1 Stück Ingwer (ca. 100g)	50 g Butter
Salz	Pfeffer
200 ml Weißwein	50 g Crème fraîche

Pilze

100 g Maronen	100 g Shiitake
100 g Champignons	100 g Austernpilze
20 ml Öl	1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt	100 ml Rotwein
20 g Butter	Salz

Ziegenkäse

200 g Ziegen-Feta	10 Stängel glatte Petersilie
20 ml Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Hauptgericht für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 705 kcal, 19 g F, 18 g EW, 57 g KH

Zubereitung

- 1.** Eingelegter Kürbis: Kürbis waschen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Alle anderen Zutaten in einen Topf geben, aufkochen. Den Sud über den Kürbis gießen und diesen abgedeckt ca. 1 Std. ruhen und ziehen lassen.
- 2.** Kürbispüree: Den Kürbis waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Schalotten und den Ingwer schälen und fein würfeln.

3. In einem hohen Topf die Butter schmelzen. Darin Schalotten und Ingwer andünsten. Kürbis dazugeben, salzen, pfeffern und kurz mitdünsten. Den Wein und 100 ml Wasser dazugießen und den Kürbis abgedeckt bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. weich köcheln, dabei ab und zu umrühren. Crème fraîche unterrühren, den Topf vom Herd nehmen und den Kürbis mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

4. Pilze: Die Maronen, Shiitake, Champignons und Austernpilze putzen und der Länge nach halbieren. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Darin die Pilze bei großer Hitze ca. 8 Min. braten, bis alle Flüssigkeit verkocht ist und die Pilze goldbraun sind. Den Knoblauch schälen, mit einem Stößel kräftig anstoßen und mit dem Lorbeerblatt in die Pfanne geben. Den Rotwein dazugießen und in 6 Min. fast völlig einkochen lassen, dann die Pilze mit Butter und Salz abschmecken.

5. Ziegenkäse: Den Ziegen-Feta in eine Schüssel bröckeln. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und eventuell hacken. Mit dem Olivenöl zum Feta geben und alles vermengen.

6. Anrichten: Das Kürbispüree auf Teller verteilen und glatt verstreichen. Den eingelegten Kürbis aus dem Sud heben und auf das Püree setzen. Darauf die Pilze und den Ziegen-Feta anrichten.