

Hokkaidokürbis auf Makkaroni

Zutaten für 2 Portionen:

350 g Kürbisfleisch, (Hokkaidokürbis),
1 Zwiebel,
2 EL Kürbiskernöl,
Salz,
3 TL fertiges Currygewürz,
75 ml trockener Weißwein,
20 g dünn geschnittener durchwachsener
Räucherspeck,
10 g grüne Kürbiskerne,
100 g dünne Makkaroni (Bucatini).



Zubereitung :

In einem großen Topf 2 l Wasser zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht 1 EL Salz und die Makkaroni hineingeben. Nach Packungsangabe in ca. 10 Min. „al dente“ garen. Inzwischen den Kürbis waschen, achteln, mit einem kleinen Messer das Kerngewebe ausschneiden. Die Spalten in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden, die Scheiben nochmals längs halbieren (siehe Bild). Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer großen Pfanne oder im Wok das Kürbisöl hineingeben und die Zwiebeln bei mäßiger Hitze ca. 5 Min dünsten. Dann das Kürbisfleisch hinzu geben und unter ständigem rühren braten. Mit Currygewürz und Salz kräftig würzen. Wenn der Kürbis weich aber noch bissfest ist, mit Wein ablöschen und sofort zur Seite stellen. Die Makkaroni und darüber den Kürbis auf die vorgewärmten Teller verteilen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen und den Speck bei geringer Hitze auslassen. Die Kürbiskerne zugeben und bei größerer Hitze den Speck kross braten. Den Speck auf Küchenpapier entfetten. Den Speck und die Kürbiskerne über den Hokkaidokürbis auf Makkaroni verteilen.

Hinweis :

Beim Anbraten mit dem Kürbiskernöl verfärbt sich der schöne orangefarbene Kürbis grün – grau. Versuchen Sie das Gericht doch mit einem neutralen Pflanzenöl und träufeln Sie das kostbare Kürbiskernöl erst am Tisch über das Gericht.