

## Kürbis mit Chilipaste von Alexander Herrmann

Zutaten für 4 Personen

4 rote Paprikaschoten,  
10 EL Olivenöl,  
6 rote Chilischoten,  
4 Knoblauchzehen,  
2 Rosmarinzweige,  
12 getrocknete Tomaten,  
2 TL gemahlener Szechuanpfeffer, Meersalz  
800 g Muskatkürbis-Fruchtfleisch,  
2 Eiweiß,  
4 EL Kürbiskerne,  
2 Kugeln Büffelmozzarella (250 g),  
2 TL Kürbiskernöl

Und so geht's:

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und waschen. Die Haut dünn mit etwas Olivenöl einstreichen und die Paprikahälften mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech setzen. Unter dem Grill vier bis sechs Minuten garen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Die Haut mit einem Messer abziehen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden oder mit dem Pürierstab zerkleinern.

Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. In einem großen Mörser die Paprikawürfel mit Chili, Knoblauch, Rosmarin sowie den getrockneten Tomaten fein zerreiben. Szechuanpfeffer und zwei TL Meersalz hinzufügen und zerreiben, dabei sechs EL Olivenöl unterrühren.

Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Das Kürbisfruchtfleisch in zwölf bis sechzehn gleich große Spalten schneiden und nebeneinander in eine ofenfeste Form legen. Die Chilipaste auf dem Kürbis verteilen. Einen Bogen Pergamentpapier so zurechtschneiden, dass er als "Deckel" auf die Form passt und zwei bis drei Zentimeter übersteht. Das Pergamentpapier mit verquirltem Eiweiß bestreichen, kurz aufweichen lassen, auf die Auflaufform legen und den Rand gut festdrücken. Den Kürbis im vorgeheizten Ofen 18 bis 20 Minuten garen. fünf Minuten vor Garzeitende die Kürbiskerne auf einen ofenfesten Teller geben, zum Kürbis in den Ofen stellen und knusprig rösten.

Den Büffelmozzarella in kleine Stücke zerpflücke und mit Meersalz und vier EL Olivenöl marinieren. Den Kürbis in der Form servieren und bei Tisch mit einem scharfen Messer den Pergamentdeckel aufschneiden. Die Kürbiskerne darüberstreuen und das Kürbiskernöl daraufträufeln. Die Mozzarellastücke auf dem geschmorten Kürbis verteilen.

Diesen und weitere Artikel finden sie auf <http://www.for-me-online.at>

