

GEBACKENER HOKKAIDOKÜRBIS IM KOKOSMANTEL AUF CURRY-BANANENSOSSE MIT BASMATI-BRATLING UND GLACIERTEN KAISERSCHOTEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN ZUBEREITUNG

1 Hokkaidokürbis (ca. 1 kg)
4 Eier
100 g Salz
50 g Mehl
10 g Stärke
1 l Rapsöl
300 g Basmati-Reis
100 g Kokosflocken
10 g Ingwer
1 l Kokosmilch
5 g Puderzucker
2 Bananen
¼ Ananas
70 g Curry
200 g Kaiserschoten
50 g Butter
etwas Sesamöl
etwas Zucker



- Den Kürbis waschen und halbieren, das Kerngehäuse mit einem Löffel ausschaben und die beiden Hälften in 1 cm breite Schiffchen schneiden. Mit Salz, Muskat, Zimt und Chili würzen und mit Mehl bestäuben.
- Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen und Kokosflocken und etwas Stärke einrieseln lassen.
- Das Öl erhitzen.
- Die Kürbisschiffchen durch das Eiweiß ziehen und in das 180° C heiße Öl gleiten lassen, bis sie goldbraun sind. Danach auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Reis sehr weich kochen und im Sieb ausdampfen lassen. Bananen und Ananas schälen, in Stücke schneiden und mit Ingwer und Puderzucker karamellisieren.
- Kokosmilch in einem Topf erhitzen. Die karamellisierten Bananen- und Ananasstücke zugeben, mit Curry bestreuen und circa ½ Std. köcheln lassen. Dann pürieren und mit Salz und Chili abrunden.
- Den Reis mit dem Eigelb vermischen, mit Salz, Pfeffer, Curry, Paprikapulver und Chili würzen. Die Mischung zu Bratlingen formen und in Sesamöl kross ausbraten.
- Die Kaiserschoten putzen und mit einem Stück Butter in einem kleinen Topf anschwanken und mit einer Prise Zucker und Salz gar dämpfen.
- Zum Schluss wird der Kürbis im Ofen bei 180° C noch mal auf Temperatur gebracht. Auch die Currysoße wird mit dem Pürierstab nochmals schaumig gemixt. Jetzt kann alles angerichtet werden.

Guten Appetit!