

Kochen

Martin Gehrlein

Montag, 02.09.2019

**Kürbisstampf mit geschmorten Äpfeln
und Ziegenkäse**

Für 4 Personen

Zutaten:

Für den Kürbisstampf

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
1 Stück Ingwer, haselnussgroß
Salz
Pfeffer
6 EL Olivenöl

Für die Äpfel

150 g Schalotten
4 Stiele Zitronenthymian
500 g Äpfel
(säuerlich, z. B. Cox Orange, Elstar)
0,5 Zitrone, der Saft davon
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
2 TL Honig
50 ml Apfel-Cidre (oder Apfelsaft)

Für den Ziegenkäse

1 Rolle Ziegenfrischkäse
2 TL Honig
Pfeffer

Zubereitung

1. Den Kürbis halbieren, die Kerne entfernen.
2. Kürbis in Spalten schneiden und nach Belieben mit einem Sparschäler schälen). Ingwer schälen und sehr fein hacken.
3. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Kürbisspalten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Auf der mittleren Schiene ca. 15-20 Minuten (je nach Sorte. Hokkaido ist relativ schnell weich, andere Kürbissorten brauchen evtl. länger) weich garen.
5. Inzwischen die Schalotten abziehen und in feine Spalten schneiden.
6. Zitronenthymian grob zerzupfen.
7. Äpfel abbrausen, trockenreiben. Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen.
8. Äpfel in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
9. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin hell andünsten.
10. Äpfel zugeben, mit Salz, Pfeffer, Honig und Apfelsaft mischen und ca. 3-4 Minuten weich aber nicht zu weich schmoren.
11. Den Ingwer zum Kürbis geben und grob zerstampfen und das übrige Öl untermischen, damit der Stampf cremig wird..
12. Ziegenkäse in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.





13. Ziegenkäsescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

14. Ziegenkäse im Ofen mit der Grillfunktion oder bei 250 Grad Ober- und Unterhitze ca. 3 Minuten gratinieren.

15. Kürbisstampf, Äpfel und Ziegenkäse anrichten und servieren. Dazu passt Blattsalat.

Tipp: Ohne Ziegenkäse ist das Gericht toll für Veganer, da es durch Olivenöl cremig wird. Wer es vegetarisch mag, kann den Kürbisstampf mit 1-2 EL Butter, Sauerrahm oder Crème fraîche verfeinern.