

Kürbis-Orangen-Carpaccio mit Speck und Kürbiskern-Quark-Fladen mit Kürbiskernöl

 happy-mahlzeit.com/2021/10/12/kuerbis-orangen-carpaccio-mit-speck-und-kuebiskern-quark-fladen-mit-kuebiskern-oel

Zutaten für 2 Personen

Für das Kürbis-Carpaccio:

- 1 Butternut-Kürbis, ca. 500 g
- 2 Orangen
- 1 Zitrone
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Prise Chiliflocken, nach Geschmack
- 2 TL Ahornsirup
- 30 g Sonnenblumenkerne
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- 50 g Bacon-Würfel

Für den Kürbiskern-Quark-Fladen:

- 250 g Quark
- 250 g grobe Haferflocken
- 2 EL Kürbiskerne
- 2 Eier
- 1 EL Backpulver
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

- Kürbiskernöl
- grobes Meersalz

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Kürbiskern-Fladen alle Zutaten vermischen, bis ein homogener Teig entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 2 flache Häufchen Kürbiskerne geben. Den Teig auf die Kürbiskerne geben und ca. 20 – 25 Minuten im Ofen backen.

Für das Kürbis-Carpaccio den Kürbis entkernen, schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. Mit Salz und 1 EL Olivenöl in einer Schüssel gut mischen und etwas ziehen lassen.

Eine Orange schälen und filetieren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die 2. Orange sowie die Zitrone auspressen und 1 EL Zitronensaft und 2 EL Orangensaft mit Chiliflocken und Ahornsirup verrühren. Das restliche Olivenöl nach und nach unterschlagen. Orangenfilets und Schnittlauch unterrühren, mit Salz abschmecken.

Die Bacon-Würfel in einer Pfanne scharf anbraten. Sonnenblumenkerne in einer weiteren Pfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze rösten.

Die Kürbisscheiben auf Teller verteilen. Die Orangenmischung gleichmäßig darüber geben, die Bacon-Würfel und Sonnenblumenkerne ebenfalls darauf verteilen. Das Kürbis-Orangen-Carpaccio mit Speck auf Tellern anrichten, Kürbiskern-Fladen und Kürbiskernöl mit etwas groben Meersalz dazu reichen und servieren.

Rezept: Sabine Schäfermeyer

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. Oktober 2016

Episode: Kürbis-Gerichte