

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2024** ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Barbara Knewitz

**Kürbis aus dem Ofen mit Blauschimmelkäse-
Buttermilch-Dip, Estragon-Dressing, karamellisierten
Birnen und Nuss-Crumble**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kürbis:

¼ Butternusskürbis
 ¼ Hokkaido
 3 cm Ingwer
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kürbisse schälen und in Spalten schneiden. Ingwer schälen und hacken. Kürbisspalten auf dem Blech verteilen. Ingwer, Olivenöl, Salz und Pfeffer darüber geben und für 20-30 Minuten backen.

Für den Blauschimmel-Dip:

100 g Blauschimmelkäse
 50 ml Buttermilch
 100 g griechischer Joghurt

Käse zerbröseln und 2 Esslöffel zur Garnitur beiseitestellen. Restlichen Käse mit Buttermilch und Joghurt gut verrühren.

Für das Dressing:

1 Zitrone, Saft
 2 Zweige Estragon
 1 EL Walnussöl
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In einer Schüssel die Hälfte des Estragons, das Walnussöl, Olivenöl und 2 Esslöffel Zitronensaft zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Estragon zur Garnitur beiseitestellen.

Für das Crumble:

40 g Walnüsse
 20 g ungesalzen und geschälte
 Erdnüsse
 1 EL heller Sesam
 1 TL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse und Erdnüsse grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Nüsse mit Sesam für 3 Minuten anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Birnenscheiben:

1 Birne
 1 Zitrone, Saft
 2 TL flüssigen Honig

Birne waschen, trockentupfen und quer in feine Scheiben hobeln.

Kerngehäuse entfernen. Zitrone halbieren, pressen und die Birnenscheiben mit etwas Saft beträufeln. In einer Pfanne Honig schmelzen lassen und Birnenscheiben darin karamellisieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit restlichem Blauschimmelkäse und Estragon anrichten und servieren.