

Blanchierte Kürbiskugeln, in Butter geschwenkt



Zutaten für zwei Personen:

1 Hokkaido-Kürbis

Salz für das Kochwasser

1 Schalotte

1 Ecke Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Kugelausstecher

1. Kürbis halbieren, Kerne entfernen. Aus dem Fruchtfleisch mit einem geeigneten Werkzeug Kugeln ausstechen.

2. Kürbiskugeln in Salzwasser für ca. 10 Minuten blanchieren. Dann in ein Sieb geben und kalt abbrausen.

3. Inzwischen Schalotte abziehen und in Spalten teilen. Butter in einer beschichteten Pfanne leicht aufschäumen lassen und zunächst die Schalotten glasig dünsten.

4. Temperatur erhöhen und die abgetropften Kürbiskugeln in der aromatisierten Butter

schwenken. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Hinweise:

Pro Person rechnet man mit 10-15 Kugeln.

Man kann die Kürbiskugeln auch in einer leichten Gemüsebrühe köcheln, das gibt noch mehr Geschmack.

Die Reste von dem Kürbis verarbeitet man zu einer Kürbissuppe.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Beilagen, Gemüse, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023