

Butternusskürbis, Chilibirne, Saibling, Calamaretti

Für 4 Personen

Für den Kürbis:

400 g Butternusskürbis	100 ml Wasser	125 ml Weißweinessig
125 g Zucker	5 Scheiben Ingwer	$\frac{1}{4}$ TL mildes Currypulver
50 ml Holunderblütensirup	Salz, Sternanis	

Für den Saibling:

4 Saiblingsfilets, mit Haut,	entgrätet, à ca. 80 g	2 EL doppelgriffiges Mehl
1 EL Öl	mildes Chilisalz	

Für die Calamaretti:

$\frac{1}{2}$ TL Öl	4 Calamaretti, gepulvert	1 Knoblauchzehe in Scheiben
2 dünne Scheiben Ingwer	1 EL kalte Butter	1 TL Petersilie, Mildes Chilisalz

Für die Birnenspalten:

1 rotbackige Birne	1 bis 2 TL Puderzucker	1 aufgeschnittene, rote Chilischote
1 EL Butter		

Für die Kürbiskerne:

4 EL Kürbiskerne	1 TL Puderzucker	$\frac{1}{4}$ TL mildes Currypulver
Mildes Chilisalz	Kürbiskernöl	Kresse

Für den Kürbis: Den Kürbis schälen, ggf. Kerne entfernen, auf einer Aufschnittmaschine in 2 mm dicke Scheiben schneiden und in eine flache tiefe Form legen. Wasser, Salz, Essig, Zucker und je nach Geschmack Ingwer, Sternanis und Currypulver in einem Topf verrühren und einmal langsam aufkochen lassen. Zum Schluss den Holunderblütensirup unterrühren und über die Kürbisscheiben gießen. Die Scheiben etwas auflockern, damit sich die Marinade auch zwischen den Scheiben verteilt.

Für den Saibling: Zwei Saiblingsfilets halbieren und die Haut entfernen. Bei 80 Grad für 10 bis 12 Minuten in den Ofen schieben. Die anderen Saiblingsfilets ebenfalls halbieren, mit der Hautseite in das doppelgriffige Mehl legen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne in etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten kross braten, den Fisch wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne saftig und glasig durchziehen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen und mit Chilisalz würzen.

Für die Calamaretti: Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Calamaretti ganz oder in kleinere Stücke geschnitten darin verteilen. Knoblauch und Ingwer dazugeben und alles 30 bis 60 Sekunden anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die kalte Butter und die Petersilie unterrühren und mit Chilisalz würzen.

Für die Birnenspalten: Die Birne waschen, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren. Die Chilischote hinzufügen, die Birnenspalten von beiden Seiten darin andünsten und die Butter hineinschmelzen lassen.

Für die Kürbiskerne: Die Kürbiskerne in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur rösten, bis sie zu knacken beginnen. Die Pfanne vom Herd nehmen, mit Puderzucker, Currypulver und Chilisalz bestreuen und die Kerne darin wenden. Aus der Pfanne nehmen. Die Kürbisscheiben abtropfen lassen, mittig auf Teller legen und die Birnenspalten anlegen. Zweierlei Saibling und Calamaretti darauf anrichten, mit Kresse garnieren, mit den Kürbiskernen bestreuen und nach Belieben mit Kürbiskernöl beträufeln.

Alfons Schuhbeck am 30. September 2017