

# Herbst-Gemüse mit Nussbutter-Brösel, Bohnenkraut-Spiegel

## Für zwei Personen

### Für den Kürbis:

1 großer Hokkaido-Kürbis	150 ml Apfelessig	8 cl Weißweinessig
5 cl Reissessig	8 cl Sake	4 Lorbeerblätter
2 Nelken	1 EL Senfkörner	1 TL Zucker
Salz		

### Für die Rote Bete:

1 frische Rote Bete	6 Wacholderbeeren	6 Körner Kampot-Pfeffer
Salz		

### Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi	Olivenöl	Salz
------------	----------	------

### Für die Pastinake:

2 große Pastinaken	Olivenöl	Salz
--------------------	----------	------

### Für die Brösel:

100 g Butter	4 EL Pankobrösel	
--------------	------------------	--

### Für den Bohnenkraut-Quark-Spiegel:

4 EL Quark, 40%	2 EL Buttermilch	1 Zitrone
1 TL flüssiger Honig	1 Bund Bohnenkraut	Paradieskörner, Salz

### Für das Öl:

1 Bund Thymian	3 EL Kürbiskerne	300 ml Olivenöl
Salz		

### Für die Garnitur:

Meersalz

## Für den Kürbis:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis schälen, halbieren und das Kerngehäuse mithilfe eines Löffels herauslösen. Fruchtfleisch in ca. 2x2 cm große Würfel scheiden.

Apfelessig, Reissessig, Sake, Lorbeerblätter, Nelken, Senfkörner, Zucker und 2 Prisen Salz in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.

Kürbiswürfel hinzugeben und erneut aufkochen lassen. Anschließend ca. 10 bis 15 Minuten leicht simmern lassen.

## Für die Rote Bete:

Wacholderbeeren, Kampot-Pfefferkörner und 2 Prisen Salz mörsern.

Rote Bete schälen und in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit gemörserten Gewürzen würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 bis 25 Minuten garen.

## Für den Kohlrabi:

Kohlrabi schälen, in 2x2 cm große Würfel schneiden. Olivenöl in einen Topf geben, die Kohlrabi-Würfel hineingeben, salzen und bis zur Hälfte mit Wasser bedecken. Backpapier auf die Größe des Topfes zuschneiden und die Kohlrabi-Würfel damit abdecken. Bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten garen.

## Für die Pastinake:

Pastinaken schälen, in 2x2 cm große Würfel schneiden und langsam und gleichmäßig in Olivenöl braten. Mit Salz würzen.

**Für die Brösel:**

Butter in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Pankobrösel in eine Pfanne geben, kurz erhitzen, dann Nussbutter hinzugeben und gleichmäßig schwenken.

**Für den Bohnenkraut-Quark-Spiegel:**

Bohnenkraut waschen, trockenwedeln, einige Blätter abzupfen und beiseitelegen. Restliches Bohnenkraut in einem Mörser zerkleinern.

Bohnenkraut und Buttermilch mit einem Stabmixer pürieren, dann mit Quark vermengen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Quark-Mischung mit Zitronensaft und abrieb, Honig, Paradieskörner und Salz abschmecken.

Übrige Bohnenkrautblätter hacken und unter die Sauce heben.

**Für das Öl:**

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Thymian, Kürbiskerne, Olivenöl und Salz in einen Multizerkleinerer geben und fein mixen. Öl anschließend durch ein feines Haarsieb abseihen.

**Für die Garnitur:**

Alle Komponenten mit Meersalz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Marquardt am 20. Oktober 2020