

# Kürbis-Orangen-Carpaccio mit Speck und Kürbiskern-Fladen

**Für zwei Personen**

**Für das Kürbis-Carpaccio:**

50 g Bacon-Würfel	1 Butternut-Kürbis (ca. 500 g)	2 Orangen
1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	1 Prise Chiliflocken
2 TL Ahornsirup	30 g Sonnenblumenkerne	4 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

**Für den Kürbiskern-Fladen:**

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

**Für die Garnitur:**

Kürbiskernöl	grobes Meersalz
--------------	-----------------

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 zwei flache Häufchen Kürbiskerne geben. Den Teig auf die Kürbiskerne geben und circa 20 bis 25 Minuten im Ofen backen.

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

Eine Orange schälen und filetieren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die zweite Orange sowie die Zitrone auspressen und einen Esslöffel Zitronensaft und zwei Esslöffel 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, Kürbiskernfladen und Kürbiskernöl mit etwas groben Meersalz dazu reichen und servieren.

Sabine Schäfermeyer am 19. Oktober 2016