

DIP AUS BUTTERNUSSKÜRBIS & TAHINI

1 Butternusskürbis (etwa 1 kg Fruchtfleisch), 3 EL Olivenöl, 1 TL Zimt,
70 g helles Tahini (Sesampaste), 120 g griechischer Joghurt, 2 kleine Knoblauchzehen,
je 1/2 TL helle und dunkle Sesamsamen,
2 TL Dattelsirup (oder Ahornsirup oder Melasse), 2 EL gehacktes Koriandergrün, Salz

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Den Kürbis schälen und in Stücke schneiden, Kerne entsorgen. Die Kürbisstücke in einer ofenfesten Form oder in der Fettpfanne des Backofens verteilen, mit dem Olivenöl beträufeln und mit Zimt und 1/2 TL Salz bestreuen. Das Ganze gut durchmischen, mit Alufolie abdecken und den Kürbis für 70 Minuten in den Backofen schieben. Die Stücke nach der Hälfte der Zeit wenden. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Kürbis mit Tahini, Joghurt und Knoblauch in der Küchenmaschine grob pürieren oder mit der Gabel oder dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Den Dip auf einer Servierplatte anrichten und mit einem Wellenmuster verzieren. Die Oberfläche mit Sesamsamen bestreuen, mit dem Sirup beträufeln und nach Belieben mit Koriander garnieren.

Den Dip kann man als Vorspeise mit Brot oder auf einem Mezze-Teller servieren.



KÜRBIS-CHUTNEY

Für 2 Gläser à 200 ml:

700 g Kürbis (festfleischig; z.B. Muskatkürbis oder Hokkaido), 1 Schalotte,
30 g frischer Ingwer, ½ rote Chilischote, 3 EL Rohrzucker, 100 ml Weißweinessig,
100 ml Apfelsaft, 1-2 TL mildes Currypulver, 2 Gewürznelken,
3 grüne Kardamomkapseln, Salz

Den Kürbis schälen (wenn Hokkaido, nur waschen, nicht schälen), entkernen und das Fruchtfleisch in etwa 1-cm-große Würfel schneiden. Die Schalotte und den Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Die Chilischote abspülen, putzen und fein hacken (evtl. mit Küchenhandschuhen arbeiten).

Zucker hellbraun karamellisieren. Essig und Apfelsaft dazugießen. **!Vorsicht, es dampft und spritzt!**

Alle Zutaten für das Chutney zufügen, aufkochen. Bei mittlerer Hitze 20-30 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Eventuell noch etwas Saft oder Wasser dazugießen.

Chutney mit Salz abschmecken und kochend heiß randvoll in saubere Schraubgläser füllen, sofort verschließen.