



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 14.09.2017 – Tisch 1

Avocado-Apfel-Tatar

Gebackener Butternuss mit Kardamom,
Limette und grünem Chili

Ricotta-Nockerln mit Wodka-Steinpilz-Sauce

Gâteau raisinée

Gebackener Butternuss mit Kardamom, Limette und grünem Chili

Für 4 Personen

1	Stk	Limette
4	EL	Olivenöl
1	Stk	Butternuss (ca 750g)
1	TL	gemahlener Kardamom
1	TL	Lebkuchengewürz
100	g	griechisches Joghurt
30	g	Tahini
1	EL	Limettensaft
1	Stk	grünes Chili
10	g	Korianderblätter
		Salz

Backofen auf 210° vorheizen.

Limetten schälen und von oben nach unten vierteln. Aus jedem Viertel kleine (ca 1 – 2 mm dicke) Dreiecke schneiden. Die Limettenstückchen in eine Schale legen, eine Prise Salz darüber streuen und mit einem Esslöffel Olivenöl beträufeln.

Den Kürbis schälen, längs halbieren, die Kerne herauskratzen. Die Hälften der Länge nach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen. Kardamom, Lebkuchengewürz, etwas Salz und 3 EL Olivenöl verrühren und damit die Kürbisspalten bestreichen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen, bis sie gar sind. Aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen beiseitestellen.

Den Joghurt mit der Sesampaste, dem Limettensaft und 1 Prise Salz verrühren. Zum Servieren die Kürbisspalten auf einer Platte anordnen, die Limettenscheiben samt Marinade darüber streuen. Die Joghurtsauce zwischen die Kürbisspalten verteilen. Mit Korianderblättern und Chiliringen garnieren.