**Fruchtige Kürbissuppe**

(für 2 Portionen)

- 1/2 Hokkaidokürbis
- 1/2 Butternutkürbis
- 2 Schalotten
- 1 Soloknoblauch (chinesischer Knoblauch)
- 1 Stängel Zitronengras
- 1/2 Schote Chili
- 1/2 Mango
- 1 Banane
- 300 ml Kokosmilch
- 300 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Curry-Mischung, z.B. Curry Anapurna
- 1 EL Kokosfett

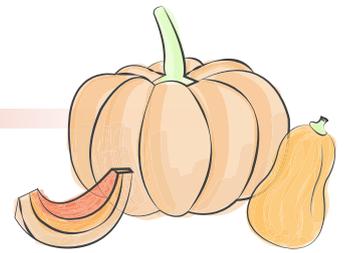
Knoblauch und Chili fein hacken, Schalotten fein schneiden, Zitronengras anschlagen (damit das Herz geöffnet wird) und alles im Kokosfett anschwitzen.

Mango, Banane und Kürbis würfeln und dazugeben. Mit Curry bestäuben, kurz weiterschwitzen und mit Brühe und Kokosmilch ablöschen.

Nach dem Aufkochen bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse sehr weich ist.

Die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

Je nach Konsistenz noch Brühe oder Kokosmilch zugeben und mit Salz abschmecken.

**Eingelegter Kürbis**

(für 2 Portionen)

Zutaten für die Marinade

125g Apfelessig
100g Muscovadozucker
0,375 ml Wasser
3 Lorbeerblätter
50g Ingwer (in Scheiben)
5 Pimentkörner
10 Pfefferkörner
5 Kardamomkapseln (angedrückt)
1 TL Senfsaat
1 TL Koriandersamen
4 Sternanis

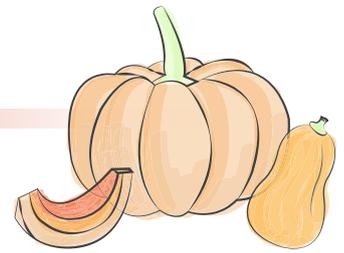
Alle Zutaten zusammen aufkochen und ziehen lassen.

Außerdem:

1/2 Muskatkürbis

Den Kürbis in Scheiben schneiden und mit dem Plätzchenausstecher in schöne Formen stechen (alternativ Würfel).

Die ausgestochenen Kürbisformen im Fond bissfest garen und darin erkalten lassen.

**Kürbissalat Som Tam**

(für 2 Portionen)

- 1/4 Hokkaidokürbis
- 1/2 gelbe Möhre
- 1/6 Muskatkürbis
- 1 unreife (grüne) Mango
- 4 Schlangenbohnen (alternativ 200g grüne Bohnen)
- 2 Soloknoblauch
- 2–3 Thaichili
- 1 Handvoll geröstete Erdnüsse
- 1 EL Palmzucker (alternativ brauner Zucker)
- 5 EL Fischsauce
- 1–2 Biolimetten (in Vierteln)
- 8 Cocktailtomaten

eine Handvoll getrocknete Shrimps (kann man auch weglassen)

Kürbis und Mango schälen und mit einem Julienneschneider rundherum ganz feine Streifen abraspeln, bis man zum Kerngehäuse kommt. Alternativ das Fruchtfleisch erst mit einem Messer in dünne Scheiben, dann in streichholzartige Stifte („Julienne“) schneiden.

Möhren schälen und ebenfalls in Julienne oder ganz feine Streifen schneiden.

Von den Schlangenbohnen die Enden abschneiden und die Bohnen dann in etwa fingerlange Stücke schneiden. Alternativ grüne Bohnen in kochendem Wasser mindestens 2 Minuten blanchieren, bis sie bissfest und knackig sind. Mit kaltem Wasser abschrecken (Achtung: europäische Bohnen sollten nicht roh verzehrt werden!).

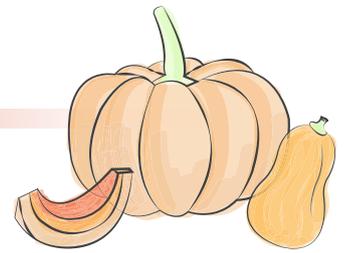
Knoblauch und Thai-Chili samt Kerngehäuse grob hacken. Zusammen mit den Erdnüssen, dem Palm- bzw. braunen Zucker, der Fischsauce und den geviertelten Limetten in den Mörser geben und andrücken.

Eine Handvoll Salat dazugeben und alles mit Bedacht stampfen.

Jetzt kommen die Bohnenstücke dazu, vorsichtig weiter stampfen. Die Bohnen sollen nur leicht angedrückt werden.

Mit der Hand alles gut durchmischen, damit sich alle Zutaten gut miteinander verbinden.

Zum Schluss die Cocktailtomaten vierteln und mit den getrockneten Shrimps in den Mörser geben. Alles vermischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Eventuell nochmal mit Fischsauce, Zucker und Chili abschmecken.

**Kürbisspalten aus dem Ofen**

(für 2 Portionen)

- 1/2 Hokkaido- oder Butternutkürbis (in Spalten geschnitten)
- 1 EL weiße Rosinen
- 1 Rote Paprika (in Spalten geschnitten)
- 1 Soloknoblauch
- 1/2 Rote Chili
- 3 Schalotten
- Geräuchertes Paprikapulver
- 50ml Brühe
- 2 Zitronen (Saft und Abrieb)
- 40 ml Kenzolie Olivenöl

Knoblauch und Chili sehr fein hacken, eine Schalotte fein schneiden.

Die Hälfte des Olivenöls auf mittlerer Temperatur erhitzen und Knoblauch, Chili und Schalotten darin anschwitzen. Paprikapulver und Zitronenabrieb dazugeben, von der Platte nehmen und mit Brühe ablöschen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kürbisspalten, Rosinen, Paprika und zwei geviertelte Schalotten mit dem Dressing marinieren und abgedeckt im Ofen in einer Auflaufform 15 Minuten garen.

Danach weitere 10-15 Minuten ohne Deckel weiter backen, damit der Kürbis eine schöne Farbe bekommt.

Vor dem Servieren mit frischem Olivenöl und Zitronensaft abschmecken.