

Kürbisduell

ZUTATEN

für 3-4 Personen

FÜR DEN MUSCHELSUD:

3 Zwiebeln hacken
3 Knoblauchzehen hacken
500 g Hokkaido
Thymian, Rosmarin...
3 El Öl
200 ml Kürbis Sekt
200 ml Brühe
Salz/Pfeffer
2 kg Muscheln
4 Tomaten
1 Dose dicke Bohnen

FÜR BÄRBELS KARAMELLISIERTEN BUTTERNUT:

Ein Butternut Kürbis
4 El Zucker
einen Schuss Kürbis Sekt und Wasser
3 El Vanillezucker
Butter zum anbraten



ZUBEREITUNG

Kürbis mit Zwiebeln, Knoblauch & Co. anbraten, herausnehmen. Dann die Muscheln in den Topf, mit Kürbis Sekt und Brühe ablöschen, Kürbis zurück in den Topf. Tomaten, Bohnen dazu, dann mit Orangenfilet und Saft, Thymian abschmecken.

Butternut in Scheiben schneiden, anbraten. Mit Zucker und Vanillezucker karamellisieren. Warm servieren...so wie auch die Zabaione

...über dem Dampf des Wasserbads aufschlagen, solange bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Lokalzeit