Kürbis-Carpaccio



Zutaten für 4 Personen

1600 g Butternut-Kürbis

8 EL Kürbiskerne

200 g Parmesan

4 rote Chilischote

4 Bund Schnittlauch

8 EL Aceto Balsamico Bianco

16 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Anleitung

Wer sagt denn, dass es für ein gutes Carpaccio immer Rindfleisch braucht? Wir finden: Ein Kürbis-Carpaccio als vegetarische Alternative gemacht aus Butternut-Kürbis ist die perfekte Vorspeise für dein Abendessen im Herbst. Und noch dazu ist das Ganze ganz einfach zuzubereiten: Zunächst den Kürbis schälen und entkernen. Das Kürbisfleisch in etwa zwei Zentimeter breite Spalten schneiden, als nächstes quer in sehr dünne Scheiben. Die Scheiben mit etwas Salz bestreuen, zudecken und für mindestens zehn Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit gibst du die Kürbiskerne in eine Pfanne ohne Fett und röstest sie, bis sie langsam zu knistern beginnen. Beiseitestellen.

Den Parmesan in feine Späne schneiden oder raspeln. Die Chilischote wird längst aufgeschnitten und von den Kernen befreit. Die Schoten waschen und schließlich in kleine Würfel schneiden. Auch den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Bereit für das Finale? Dann nichts wie los: Die durchgezogenen Kürbisscheiben vorsichtig trocken tupfen. Vier große Teller mit etwas Olivenöl bestreichen und die Kürbisscheiben kreisförmig und leicht überlappend darauf drapieren. Mit etwas Aceto Balsamico beträufeln, Chili und Kürbiskerne über das Veggie-Carpaccio streuen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer aus der Mühle verfeinern sowie Parmesan und Schnittlauch nach Belieben hinzufügen.

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Für so eine besondere Vorspeise gibt es natürlich den richtigen Schaumwein als Start in den Abend. Unsere Sekt-Empfehlung: Ein Glas Mionetto Prosecco DOC Brut runden dein Carpaccio geschmacklich ab.

Wir wünschen guten Appetit!