

Rezept des Monats

Kürbischutney mit Lachs sowie Kakao, Chili & Thymian

Zutaten

200g	Butternuss-Kürbis
1	Apfel
1	Birne
1/4	Fenchel
1 Stange	Staudensellerie
1	Schalotte
1 Scheibe	Ananas
4	Kumquats
1 EL	Rohrzucker
1 EL	Meersalz
	Pfeffer, Fenchelsamen
	Korianderkörner
4 EL	Weinessig
2 EL	Olivenöl
2 EL	Traubenkernöl
1	Lorbeerblatt
1 Stange	Zitronengras
3 Scheiben	Ingwer
4 Stk.	Lachs, frisch à 100g
1 EL	Kakaobohnen, gestoßen
1/2	rote Pfefferschote
2 Zweige	Thymian
	Meersalz & Pfeffer

Salat & Kresse zum Garnieren

Zubereitung

Für das Chutney das Gemüse und das Obst in gleichmäßige Würfel schneiden. Im Mörser eine Mischung aus den Gewürzen herstellen und dann alle Zutaten in einem Topf mischen. Abdecken und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Topf auf den Herd stellen und das Chutney ca. 30 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Im Topf abgedeckt noch 1-2 Stunden ziehen lassen.

Für den Fisch, den Backofen auf 80°C vorheizen. Die Filets auf einen Teller legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Kakao, gehacktem Chili, fein geschnittenem Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Ca. 15 Minuten im Ofen garen.

Zusammen mit dem Chutney anrichten und nach Belieben garnieren.

Tip: Das Chutney eignet sich wunderbar zu sehr vielen Gerichten - helles Fleisch, Geflügel, sämtlicher Fisch und Käse. Kürbis-Chutney ist im Herbst / Winter ein ständiger Vertreter in unserer Küche.



Ein freundlicher Gruß aus der Küche des Gasthaus*Stromberg

Viel Spass beim Nachkochen!