

Zutaten für 4 Personen:

250 g Muskatkürbis
Olivenöl, Butter
Zucker, Salz
Weißwein
Safran
Curry Anapurna / Mumbai / Dragon¹
1/4 l Schlagobers
Pappadelle /Fettucine /Tagiatelle²
Olivenöl³
50 g Rosinen in Süßwein eingelegt

8 Stk. Jakobsmuscheln
Kürbiskernöl⁴

Kürbis-Pappardelle mit Jakobsmuscheln und Rosinen

Kürbis in Würfel schneiden.

In Olivenöl und Butter mit Zucker langsam glasieren.

Mit Weißwein ablöschen und würzen, mit Schlagobers auffüllen und einkochen.

Salzwasser zum Kochen bringen und Pappardelle darin kochen, abschütten und etwas erstklassiges Olivenöl begeben.

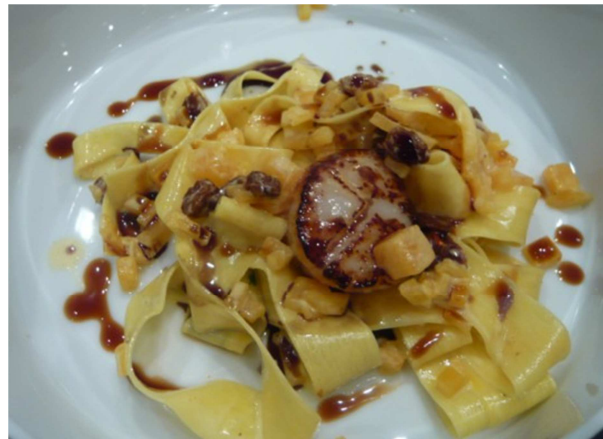
Nudeln warm zu dem Kürbisragout geben und durchschwenken, Rosinen begeben.

Jakobsmuscheln in Olivenöl scharf anbraten und würzen.

Mit Kürbiskernöl verfeinern.



Rezept von Rene Leitgeb
(GF Café Sacher Graz)



¹ Ingo Holland bietet verschiedene Curry-Gewürzmischungen an, für unterschiedliche Gerichte, unterschiedlichen Gusto und unterschiedlichen Wunsch nach Schärfe und Würzigkeit. Alle Mischungen sind ohne Salz oder sonstige „Füller“ hergestellt. Das heißt: bitte sorgsam dosieren! Bei zumKochen sind folgende Curry-Mischungen erhältlich: Mumbai, Maharadja, Anapurna, Jaipur, Kashmir, Dragon und Purple

² Neu bei zum Kochen sind die köstlichen Nudeln von Campofilone: Fili di Chitarra, Fettucine, Tagiatelle, Pappardelle. Sie werden nur aus Hartweizengrieß und Eiern hergestellt und langsam, in einem aufwendigen Verfahren getrocknet

³ Dafür empfiehlt sich z.B. das reinsortige SALONENQUE vom Château d'Estoublon

⁴ Der „Koch Toni“ macht ein besonders gutes Kernöl – auf Bestellung bei zumKochen erhältlich