

Penne mit Butternußkürbis, Rosinen und Maroni

250 g Maroni

1 Butternußkürbis

Penne

100 g Rosinen

1 - 2 weiße Zwiebeln

Olivenöl

Raz el Hanout

Kalbs-/Gemüsefond

Madeira

Salz

Schnittlauch

Parmesan

Butter

Maroni in der Schale ca. 25 min kochen, kalt abschrecken, schälen; darauf achten, dass sie möglichst ganz bleiben.

Rosinen in ein Rexglas geben und so viel heißes Wasser angießen, dass sie gerade bedeckt sind. Mit Raz el Hanout großzügig würzen. Das Glas hin und wieder schütteln.

Kürbis der Länge nach halbieren, entkernen. Mit dem Kugelausstecher Halbkugeln ausstechen (ca. 5 pro Person) und zuputzen, dass sie glatt und ohne abstehende Teile sind.

Den restlichen Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen, den Kürbis dazu geben und kurz mitrösten.

Mit Madeira ablöschen. Einreduzieren und so viel Fond angießen, dass der Kürbis gerade bedeckt ist.

Köcheln lassen bis er zerfällt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kürbishalbkugeln in einer Sauteuse mit Butter anschwitzen und etwas Fond angießen. Mit Salz würzen. Wenn sie knapp gar sind, die Kastanien dazu geben.

Die Rosinen abseihen und zum zerfallenen Kürbis geben.

Penne kochen, abseihen (etwas Kochwasser auffangen) und zum Kürbis geben, gut durchrühren. Ggf. etwas Kochwasser dazu geben.

Penne in tiefen Tellern anrichten, Maroni und Kürbiskugeln darauf verteilen und Parmesan darüber hobeln.

Mit Schnittlauch bestreuen.

