Butternusskürbis mit Orangenöl und Honigdressing

Vorbereiten: *15 Minuten*
Garen und Fertigstellen: *40 Minuten*
Ziehen lassen: *20 Minuten bis 1 Stunde*

Ein Gericht für den Herbst. Kürbis, Orange und Honig bringen die warmen Farben des Sonnenuntergangs auf den Tisch. Das Pürieren der Orangenschale im Mixer sorgt dafür, dass sie ihr Aroma schnell an das Öl abgibt – ganz ohne Erhitzen. Und es sind solche kleinen Details, die ein Gericht unvergesslich machen, das müssen Sie uns einfach glauben.

Für 4 Personen als Vorspeise oder Beilage

1 Butternusskürbis *(1,1 kg), geschält, längs halbiert und entkernt, dann in 1 cm dicke Scheiben geschnitten (900 g)*
2 EL Olivenöl
¼ TL frisch geriebene Muskatnuss
1½ EL flüssiger Honig
1½ TL Apfelessig
40 g Pecorino, *in 2,5 mm dicke Späne gehobelt*
1½ EL Oreganoblätter
20 g Kürbiskerne, *geröstet*
Salz und schwarzer Pfeffer

ORANGENÖL
2 Bio-Orangen
45 ml Olivenöl

1. Den Backofen auf 240 °C (Umluft) vorheizen (oder auf die höchste Stufe).

2. Für das Orangenöl von den Orangen die Schale (ohne die weiße Schicht darunter) dünn abziehen; das sollte 15 g ergeben. Die Schale grob hacken, dann in den Mixer geben. Das Öl dazugießen und die Schale 1 Minute zerkleinern. Das Ganze in eine Schüssel umfüllen und 20–60 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein Sieb in eine zweite Schüssel gießen, die festen Bestandteile aus dem Sieb wegwerfen.

3. Die beiden Orangen filetieren, dabei in einer Schüssel den austretenden Saft auffangen.

4. Die Kürbisscheiben in eine große Schüssel geben, mit Olivenöl, Muskat, ½ TL Salz sowie 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen. So auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen, dass sich die Scheiben nicht überlappen. Im Ofen 20–25 Minuten backen, bis sie durchgegart und schön gebräunt sind, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

5. Inzwischen den Honig in eine kleine Pfanne geben und bei mittlerer bis starker Hitze zum Kochen bringen. 2–3 Minuten kochen lassen, bis der Honig einen dunklen Karamellton angenommen hat, dabei gelegentlich umrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und sofort die Orangenfilets, 1 EL des aufgefangenen Safts sowie den Essig hineingeben. Das Dressing umrühren, dann beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

6. Kürbisscheiben und Pecorinospäne auf einer großen Platte verteilen. Mit dem Honigdressing überziehen, dann mit Oregano und Kürbiskernen bestreuen. Zum Schluss das Orangenöl hinzufügen.

Mehr Möglichkeiten:
- Von dem Orangenöl kann man gleich eine größere Menge machen und in einem gut verschlossenen Glas aufbewahren – zu Salaten, Röstgemüse oder Früchten und Joghurt.
- Mit anderen Kürbissorten experimentieren.