

# **KÜRBIS-, QUITTEN- UND KRAUTSTIEL- RAGOUT MIT FRÜHLINGSPÜREE UND ZWIEBELCONFIT (WINTER TRIFFT FRÜHLING)**

---

Zutaten für 4 Personen

## **Gemüseragout**

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel klein gehackt
- 100 g Quitten gewürfelt (ca. 0.5 cm)
- Etwas Zitronensaft
- 2 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- 0,5 dl Prosecco
- 2 EL Agavendicksaft
- 1,5 dl Apfelsaft
- 100 g Kürbis gewürfelt (ca. 0.5 cm)
- 100 g Krautstiele (das Weisse) gewürfelt (ca. 0.5 cm)
- 1 EL Moutarde à l'ancienne (Körnersenf)

Zubereitung

Quittenwürfel im Zitronensaft wenden, damit sie die Farbe behalten. Zwiebel im Olivenöl andämpfen, Quitten, Sternanis und Lorbeerblatt dazugeben und kurz weiter dämpfen. Mit Prosecco ablöschen und etwas einkochen lassen. Apfelsaft und Agavendicksaft dazugeben und alles

10 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Kürbis und Krautstiele dazugeben 10 Minuten weiter köcheln lassen. Am Schluss den moutarde à l'ancienne dazugeben und leicht unterrühren.

### **Kartoffel-Püree**

500g Kartoffeln (Bintje) grob gewürfelt  
Salzwasser  
10g Butter  
100g Krautstielgrün gehackt  
Haselnussöl  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

#### Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser weich kochen (ca. 15 Minuten). Ein Topf mit stark gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und das Krautstielgrün kurz blanchieren (1x aufkochen). Sofort abschöpfen und in Eiswasser geben (damit die Farbe bleibt). Krautstielgrün pürieren und auf die Seite stellen. Kartoffeln abgiessen und das Wasser verdampfen lassen. Mit wenig Butter pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss sowie etwas Haselnussöl abschmecken. Warm stellen und kurz vor dem Servieren das Krautstielpüree darunterziehen und sich an der Farbe freuen.

### **Zwiebel-Confit**

1 EL Olivenöl  
1 rote Zwiebel  
1 EL Rohrzucker  
0.5 dl Balsamicoessig  
Rosmarin

Zubereitung

Die Zwiebel in Viertel schneiden und in Olivenöl andünsten. Mit dem Zucker karamellisieren, mit dem Balsamicoessig ablöschen und mit dem Rosmarin 30 Minuten leicht köcheln lassen.

## **Anrichten**

Thymianzweig  
Getrocknete Blütenblätter (im Revital erhältlich)  
Kürbiskerne  
Balsamicoessig

Gemüseragout mit einem Ring anrichten. Grünes Kartoffelpüree mit einem Spritzbeutel wie ein Baiser auftürmen, einen kleinen Klecks dunklen Balsamicoessig zuoberst aufs Püree träufeln, damit die Baiser-Form sich schön abzeichnet. Mit Balsamicoessig einen Kreis auf den Teller zeichnen, mit Blütenblättern und Kürbiskernen garnieren, Thymianzweig draufstecken und servieren.  
Bon Appetit!