Panierter Kürbis mit Grünkohl, Kichererbsen-Creme

Für 4 Personen

Für den Kürbis:

1 Hokkaido-Kürbis (1 kg)	Kreuzkümmel	Salz
Pfeffer	2 EL Olivenöl	100 g geschälte Kürbiskerne
150 g Weizenmehl, 405	300 ml Haferdrink	300 g Semmelbrösel
1 l Frittieröl		

Für den Grünkohl:

1 kg frischer Grünkohl	1 EL Sojasauce	1 EL Pflanzenöl
1 EL Wasser	1 EL Ahornsirup	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	1 Spritzer Cognac

Für die Creme:

300 g gegarte Kichererbsen	1 Knoblauchzehe	30 g Tahin (Sesampaste)
20 ml Zitronensaft	30 ml Rapsöl	1/2 TL Salz
1 Prise Pfeffer	1 Prise Kreuzkümmel	

Für die Sauce:

1/2 Zitrone	150 ml Gemüsebrühe	60 g Tahin
1 EL Olivenöl	1/2 TL Kreuzkümmel	1 Prise Salz

Kürbis abbrausen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen (am besten mit einem Löffel). Anschließend den Kürbis in 8 gleich große Spalten schneiden.
Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
Die Kürbisspalten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit etwas Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl darüber träufeln und alles gut vermischen.
Kürbisspalten im heißen Backofen ca. 10 Minuten garen (der Kürbis hat die richtige Garstufe, wenn man mit dem Finger leicht eine Kuhle ins Fruchtfleisch drücken kann).
Gegarten Kürbis aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen beiseitestellen.
Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann abkühlen lassen und anschließend hacken.
Die Backofentemperatur auf 140 Grad (Umluft) reduzieren.
Grünkohlblätter vom Strunk zupfen, gründlich abbrausen und trocken schütteln. Die groben Mittelrippen ausschneiden oder -zupfen.
Hälfte der Grünkohl-Blätter grob zupfen und in eine Schale geben (Rest beiseitestellen).
Für die Marinade Sojasauce, Pflanzenöl, Wasser und Ahornsirup vermengen, sodass die Mischung leicht süß-salzig schmeckt. Marinade und Grünkohlblätter locker vermengen.
Grünkohl auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten rösten, bis die Blätter schön knusprig sind (Achtung, nicht zu lange im Ofen lassen, sonst verbrennt die Sojasauce und schmeckt bitter!).
Für die Kichererbsen-Creme die Kichererbsen in ein Sieb gießen, kurz mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen.
Knoblauch schälen und grob schneiden.
Kichererbsen, Knoblauch, Tahin, Zitronensaft, Rapsöl, Salz, je 1 Prise Pfeffer und Kreuzkümmel in einen Mixer geben und fein pürieren. Falls die Creme zu dicklich ist, etwas

Gemüsebrühe untermixen.
Kichererbsen-Creme in einen Topf geben und vor dem Servieren bei mittlerer Hitze leicht erwärmen.
Für die Sauce von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft, Gemüsebrühe, Tahin, Olivenöl, Kreuzkümmel und 1 Prise Salz in einen Topf geben, mit dem Schneebesen verrühren und aufkochen (ggf. noch etwas Gemüsefond nachgießen, je nachdem wie flüssig man es haben möchte).
Tipp: Wer es etwas schärfer mag, kann noch etwas Harrisa (Chilimischung) untermischen.
Für die Kürbisspalten eine Panierstraße aufbauen. Dafür das Mehl und den Haferdrink jeweils in eine weite, tiefe Form geben.
Semmelbrösel und gehackte Kürbiskerne in einer weiteren weiten, tiefen Form vermischen.
In einer Fritteuse oder einem großen Topf das Frittieröl auf 180 Grad erhitzen.
Die Kürbisspalten zunächst im Mehl wenden, anschließend in die Hafermilch tauchen und abschließend in der Bröselmischung wenden und rundherum panieren.
Jeweils 2 Kürbisspalten nacheinander im heißen Fett goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
Für den gebratenen Grünkohl in einer großen Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die beiseite gestellten geputzten Grünkohlblätter darin scharf anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben einen Spritzer Cognac untermischen.
Zum Anrichten jeweils einen üppigen Klecks Kichererbsen-Creme in die Tellermitte geben und mit einem Löffel von innen nach außen kreisrund verstreichen. Jeweils eine Kürbisspalte aufrecht, eine weitere liegend darauf anrichten.
Gebratenen Grünkohl und Grünkohl-Chips mischen und darauf verteilen. Mit Sauce beträufeln und servieren.

Luisa Jordan am 28. November 2024