

Zucca e Zucchini

Zucca ist schlicht der italienische Name für Kürbis. Ich hab beim ausprobieren mit „Butternuss“ die besten Ergebnisse erzielt; „Langer von Neapel“ und „Muskat“ sollte auch gut passen.

Zucca e Zucchini lässt sich gut vorbereiten und sind danach in 15 Minuten servierfertig.

ZUTATEN (für 2 Personen)

KÜRBIS (Butternuss oder Muskat)		LAUCH	
350 g Kürbis		40 g Lauch	
MARINADE		1 Essl Maiskeimöl	
1 Essl Honig		1 Teel Majoran	
1 Essl Balsamico		1/2 Teel Kreuzkümmel (frisch zermahlen)	
3 Essl Olivenöl		1 Teel Zucker	
1 Teel Majoran		ZUCCHINI	
1 St Knoblauchzehe		350 g Zucchini	
1/2 St Zitronenschale		Olivenöl	
Salz		Chili	
Pfeffer		Salz	
1 Msp Muskatnuss		Pfeffer	
1 Msp Cardamon		1 Zehe Knoblauch	
1/16 Lt Weißwein			

- KÜRBIS schälen und die Kerne entfernen und dann in sehr dünne Scheiben hobeln, idealer Weise ½ mm – die Scheibchen sollen sich noch biegen
- Marinade herstellen, gut durchmischen
- Kürbisscheiben mit der Marinade vermengen, gut durchmischen – und für mindestens 20 Minuten zum Einwirken zur Seite stellen (es macht auch nichts, wenn der marinierte Kürbis mehrere Stunden steht...)
- *(wenn das verfügbare Werkzeug keine dünnen Scheiben schafft, empfiehlt es sich, an dieser Stelle die Kürbis für ca. 5-10 Minuten bissfest in der Marinade zu braten, und erst dann zur Seite zu stellen.)*
- LAUCH waschen und in Ringe schneiden, gerne auch die grünen Teile vom Lauch dabei lassen!
- Maiskeimöl unter Zugabe von Zucker und Salz erhitzen und dann den Lauch zugeben, die Gewürze beimengen und den Lauch glasig braten – und danach herausnehmen und zur Seite stellen
- *(wer's drauf hat, kann den Lauch auch leicht karamelisieren...)*
- ZUCCHINI waschen und in Scheiben von ca 2mm Dicke hobeln
- In Olivenöl anbraten, die Gewürze zugeben und nach ca 3-4 Minuten mit Weißwein ablöschen
- Nun die marinierten Kürbisscheiben untermengen und gemeinsam noch ca 6-10 Minuten bissfest garen
- Wenn Zucchini und Kürbis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht haben, den Lauch zugeben, alles gut durchmischen – **fertig!**

Dazu passt gut Sauerrahm, gehackte (u.ev. geröstete) Kürbiskerne sowie Weißbrot. Nach Gusto kann auch mit Feta eine pikante Ergänzung angeboten werden.

Wer's mag kann mit Kürbiskernöl noch vorsichtig abschmecken – aufpassen, dass das Öl den Geschmack nicht überdeckt.