

Aufgegabelt von Alexander Herrmann Gerösteter Ofenkürbis

[br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-geroesteter-ofenkuerbis-rezept-100.html](https://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-geroesteter-ofenkuerbis-rezept-100.html)



Gerösteter Ofenkürbis

- 1 Stk. Butternutkürbis
- 4 EL Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Stk. Orangen
- 2 Stk. Romanasalatherzen
- 2 Stk. Chicoree
- 2 EL Rapskernöl
- 100 g Naturjoghurt
- 50 g Meerrettichwurzel, frisch (alternativ 2 EL Meerrettichfäden)
- Meersalz (z.B. Fleur de Sel)

Zubereitung:

1. Den Kürbis schälen, der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse auskratzen. Anschließend die Kürbishälften zwischen zwei dünne Holzkochlöffel, Bleistifte, o.ä. legen und in engen Abständen einschneiden (aber nicht durchschneiden). Dann mit Meersalz einreiben, mit flüssiger Butter einpinseln und dünne Knoblauchscheiben und Rosmarinnadeln in die Zwischenräume streuen.

2. In einer Auflaufform, auf der mittleren Schiene des Backofens, bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 30 - 45 Minuten (je nach Größe des Kürbis) garen. In der Zwischenzeit die Orangen filetieren und dabei den Saft auffangen.
3. Chicoreeschiffchen zupfen und Romanasalatherzen klein schneiden und beides in einer Schüssel mit Orangensaft, Rapskernöl und einer Prise Salz marinieren.
4. Den Kürbis zusammen mit dem Chicoreesalat anrichten, die Orangenfilets darum verteilen, einige Tupfen Naturjoghurt dazugeben und frischen Meerrettich darüber reiben.