

Kürbis gefüllt

Zutaten für 4 Personen

2	Stück	Kürbisse à ca. 900 g Potimarron, Hokkaido od. oranger Knirps	Deckel abschneiden, Kerne und weiche Fasern her- ausschaben.
		Salz	Kürbisse innen mit Salz einreiben, 30 Min. umgekehrt auf Küchenpapier stellen und austropfen lassen.
30	g	Steinpilze, getrocknet	15 Min in heissem Wasser einlegen, ausdrücken, fein hacken.
3		Schalotten	Fein hacken.
10		Pimentkörner	Im Mörser fein zerstoßen.
4		Wacholderbeeren	Fein hacken.
20	g	Pistazien- oder Pinienkerne	Grob hacken.
1	TL	Thymianblättchen	
2	EL	Öl	Alle Gewürze mit den Steinpilzen kurz dünsten, bei- seite stellen.
650	g	Kalbshackfleisch	
200	g	Kalbsbrät	
100	g	Mascarpone	
1	TL	Salz	Alle Zutaten gut verkneten.
		Pfeffer a.d.M.	Fleischmasse gut würzen.
			Kürbisse innen trocken tupfen, mit Fleischmasse fül- len, glatt streichen.
			Kürbisse aussen mit etwas Öl einreiben, auf ein Backblech mit Backtrennpapier stellen und im vorge- heizten Ofen bei 190°C auf der zweituntersten Rille ca.1 Stunde garen. Ev. gegen Ende der Garzeit Kür- bisse mit Alufolie abdecken.
			Zum Anrichten Kürbisse Vierteln.

Hinweis Die Schale der Kürbisse kann mitgegessen werden. Sie wird beim Backen sehr zart.
Einfacher Kürbis statt mit Hackbratenmischung mit Fleischkäsebrät füllen

