



TASTE THE F



FETTUCCINE MIT KÜRBIS UND MARONEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

60g getrocknete physalis
200g rote Zwiebeln
1 rote Chilischote
1 Butternusskürbis (ca. 700 g)
200g Kräuterseitlinge
2 El Zucker
200g Maronen (vakuumiert)
Salz, Pfeffer
200ml Orangensaft (frisch gepresst)
2El Olivenöl
30g Butter
300g Fettuccine (ersatzweise Tagliatelle)
12 Stiele Thymian



ZUBEREITUNG

1. Physalis in 100 ml warmem Wasser einweichen. Zwiebeln je nach Größe vierteln oder sechsteln. Chili putzen und mit den Kernen in feine Ringe schneiden. Kürbis längs halbieren, mit einem Löffel das weiche Innere und die Kerne herauskratzen. Kürbis schälen, längs in 2 cm breite Streifen schneiden. Streifen schräg in 2 cm große Stücke schneiden. Kräuterseitlinge putzen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Zucker in einem breiten gusseisernen Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren, Maronen, Chili, Kürbis und Zwiebeln unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Orangensaft und 100 ml Wasser ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen. Physalis in einem Sieb abtropfen lassen und zu dem Kürbisgemüse geben.
3. Öl in einer breiten beschichteten Pfanne erhitzen, Kräuterseitlinge darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten, dabei erst wenden, wenn die Bratseite goldbraun ist, mit Salz und Pfeffer würzen. 10 g Butter zugeben und unterrühren.
4. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei 150 ml Nudelwasser auffangen. Inzwischen Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Thymian zum Kürbisgemüse geben. Restliche Butter, Nudeln und Nudelwasser mit dem Kürbisgemüse verrühren und in ca. 2 Minuten bei starker Hitze sämig einkochen lassen, mit Pfeffer würzen. Auf vorgewärmten Tellern sofort servieren.

MEINE WEINEMPFEHLUNG:

2019 Dalsheimer Chardonnay Ortswein trocken