



## Gegrillter Radicchio mit Kürbispüree

Ein Rezept von Mario Kotaska

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Kürbispüree

1 Hokkaidokürbis (circa 800 g)  
30 g Butter  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 Prise Muskatnuss  
1 daumengroßes Stück Ingwer  
1 Zweig frischer Thymian  
400 ml Gemüsebrühe (glutenfrei)  
100 g Sahne  
Salz, Pfeffer

#### Orangen-Thymian-Glasur

2 Orangen, unbehandelt (Saft und Abrieb)  
3 Zweige frischer Thymian (fein gehackt)  
3 EL Honig  
2 EL Balsamicoessig, dunkel  
Salz, Pfeffer

#### Gegrillter Radicchio

2 Radicchio-Köpfe (je circa 250 g)  
2-3 TL grobes Meersalz

#### Sowie

150 g Feta  
50 g Kürbiskerne (zum Garnieren)  
1-2 EL Kürbiskernöl

### Zubereitung (45 bis 50 Minuten):

Für das Kürbispüree den Hokkaidokürbis waschen, halbieren, entkernen und in grobe Würfel schneiden, die Schale kann mitverarbeitet werden. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und darin die Schalotten- und Knoblauchstücke bei mittlerer Hitze zwei bis drei Minuten glasig anschwitzen. Die Kürbisstücke und einen Thymianzweig dazugeben, pfeffern, salzen und zusätzlich mit einer Prise gemahlener Muskatnuss, geriebenem Ingwer würzen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und etwa 20 bis 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kürbisstücke weich sind und die Brühe nahezu verdampft ist.



Dann den Thymianzweig entfernen, die Sahne einrühren und alles mit dem Stabmixer fein pürieren, bis eine cremige, seidige Masse entsteht. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warmhalten.

Für die Orangen-Thymian-Glasur den Saft und Abrieb von zwei Orangen, fein gehackten Thymian, Honig und dunklen Balsamico in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, für etwa fünf Minuten sirupartig einkochen lassen und vom Herd nehmen. Vorsicht: Der Sirup beziehungsweise die Glasur kann dabei schnell anbrennen.

Die Radicchio-Köpfe halbieren und zunächst auf der Schnittseite ohne Fett anbraten oder grillen, bis sich deutliche Röststreifen zeigen. Dann die Radicchio-Hälften wenden und von der anderen Seite braten oder grillen. Mit grobem Meersalz bestreuen und die gerösteten Seiten mit der vorbereiteten Orangen-Thymian-Glasur bestreichen.

Das Kürbispüree auf Tellern verteilen. Die gegrillten, glasierten Radicchio-Hälften daraufsetzen. Den Feta grob mit den Fingern zerbröseln und über den Radicchio streuen. Nach Belieben mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl garnieren.

**Nährwerte pro Portion:**

550 kcal– 40 g Fett– 16 g Eiweiß– 30 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch und glutenfrei. Käse kann tierisches Lab enthalten.**