

Herbst-Genuss!

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN September-Oktober 2018

Rezept/Foto: © Deutsche See Fischmanufaktur

## Languste mit Pekanusspesto und Gewürzkürbis

Zutaten für 4 Personen

2 Langustenschwänze à ca. 250 g, über Nacht im Kühlschrank aufgetaut,  
1 Hokkaidokürbis, klein, ca. 600 g,  
1 Stück Ingwer, daumengroß,  
2 Zimtstangen, Sternanis, 2 Chilis,  
1 TL Szechuanpfeffer, 250 ml Apfelessig,  
100 ml Ahornsirup, Meersalz, 50 g junger Blattspinat, 100 ml Olivenöl, 50 g Pekanusskerne, 50 g Parmesan, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Butterschmalz zum Anbraten



### **Zubereitung:**

Kürbis von außen waschen, vierteln und mit einem Esslöffel die Kerne entnehmen, in grobe Würfel schneiden, Schale dabei nicht entfernen. Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit Zimt, Sternanis, halbierten Chilis, Szechuanpfeffer, Apfelessig, Ahornsirup und einem Teelöffel Meersalz aufkochen. Kürbiswürfel in dem Sud bissfest kochen. Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Mit Olivenöl und einer Prise Meersalz fein pürieren. Pekanusskerne kurz rösten und grob hacken. Parmesan fein reiben und zusammen mit den Nüssen unter das Spinatöl rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Langustenschwänze mit einem Schlagmesser längs in der Mitte teilen und das Fleisch in den Schalen lassen. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Langustenschwänze, zunächst auf der Fleischseite, für 5-7 Min. je Seite braten. Langusten auf dem Kürbis anrichten und mit dem Pesto umkränzen.