

Anscheinend hat der Kürbis in den letzten Jahren Karriere gemacht. Jedenfalls waren noch vor einem Dutzend Jahren nicht überall bergeweise dicke Dinger in orange in den Supermärkten und bei den Gemüseläden zu finden. Besonders der Hokkaido scheint es den Menschen angetan zu haben – nachdem sich herumgesprachen hat, wie unkompliziert der zu verarbeiten ist. Und weil es ab Mitte September bis Ende des Jahres und darüber hinaus überall Kürbis zu kaufen gibt, solltest du dich mit passenden Rezepten ausstatten. Hier ist eines, mit dem aus einem Hokkaido ein schöne und leckeres Püree wird. Das kann anstelle von Toffelpü, aber auch als Begleiter von anderem Herbstgemüse wie Rosenkohl dienen.

## Die Zutaten:

1 Hokkaido-Kürbis, nicht größer als ein Handball

150 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat, Olivenöl, Butter

## Die Zubereitung:

Bekanntlich kann man die Schale vom Hokkaido mitessen. Deshalb empfiehlt es sich aber, den Ball vor dem Verarbeiten sorgfältig unter fließendem, warmen Wasser zu reinigen. Dann schneidest du mit einem großen Messer den Stiel und ungefähr 3 Zentimeter von der Kugel ab und rasierst auch auf der gegenüberliegenden Seite ein Scheibe weg. Dann schneidest du den Kürbis in Viertel. Mit einem Esslöffel kratzt du dann die Kerne und dieses Zeug aus jedem Viertel. Zerleg die Stücke dann in gut daumenbreite Spalten, die du quer halbiert.

Heiz den Backofen auf 180° Umluft vor. Gib Backpapier auf ein Blech und verteil die Hokkaido-Stücke darauf. Würz mit nicht zu wenig Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle. Zum guten Schluss träufelst du Olivenöl über die Ladung. Die backt dann im Rohr für ungefähr 20 bis 25 Minuten. Als Garprobe kannst du mit einem Holzspieß in ein Stück pieksen – geht das leicht, ist der Kürbis gar. Inzwischen erwärmst du die Sahne mit ein wenig Salz und Pfeffer sowie reichlich frisch geriebener Muskatnuss.

Wirf die noch heißen Kürbisstücke in den Standmixer, gieß einen Schluck Sahne an und pürier die Sache. Füll nach und nach den Rest der Sahne ein, sodass am Ende ein nicht ganz glattes, aber seidiges Püree entstanden ist. Das geht auch mit dem Pürierstab in einer passenden Schüssel. Zum Schluss hebst du mit dem Schneebesen eine Nuss guter Butter unter und schmeckst das Ergebnis mit Salz, Pfeffer und Muskat ab. Vorsicht beim Würzen!

Am Ende soll der typische Kürbisgeschmack erhalten bleiben!

Varianten: Du kannst Kürbis- mit Kartoffelpüree im Verhältnis 2:1 mischen. Fein schmeckt Hokkaido-Stampf auch mit feingehackten schwarzen Oliven. Käse passt erfahrungsgemäß nicht hinein, aber einen Hauch gepressten Knoblauch verträgt es. Legst du das Kürbispüree sehr steif an, kannst du daraus all die lustigen Sachen machen, die auch mit Toffelpüü gehen: Kroketten, Herzoginkartoffeln etc.