

Eingelegter Kürbis mit Gojibeeren

Zutaten:

2 EL Zucker
5-6 Stück Zimtblüten
2 Stück Limonenblätter
100 ml weißer Balsamessig
200 ml Apfelsaft naturtrüb
100 g Gojibeeren frisch
300 g Kürbis (Langer von Neapel)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen, Balsamessig hinzufügen, Salz, Pfeffer, Zimtblüten und Limonenblätter begeben, einmal aufkochen. Kürbis schälen und in 1 cm große Würfel schneiden, Goji-Beeren waschen, Gemüse in den heißen Essigsud geben, einmal aufkochen und im Fond auskühlen lassen.

Anrichten:

Den aufgeschnittenen Kalbskopfteller in ein 150 ° Grad warmes Backrohr für ca. 2 Minuten geben, herausnehmen 2 EL Gremolata auf dem Kalbskopfteller verteilen, saures Gemüse darüber streuen und mit jungen Rettichtriebe dekorieren.

GUTES GELINGEN
WÜNSCHEN FAMILIE RAUCH & FAMILIE LACKNER

GOJI-BEEREN ERHÄLTlich BEI

