

ORANGE TAHIN

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Für 4 Personen

FÜR DAS ORANGE TAHIN

200 g Muskat-Kürbis
200 g Süßkartoffeln
2 EL Olivenöl
1 TL brauner Zucker
100 ml Tahin aus ungerösteter
Sesamsaat
100 ml Tahin aus dunkler
Sesamsaat
300 ml frisch gepresster
Orangensaft

ZUM ANRICHTEN

2 Zweige glatte Petersilie
gebratenene Austernpilze
Paprikapulver

ORANGE TAHIN

Den Kürbis schälen, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Süßkartoffeln schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Kürbis- und Süßkartoffelstücke separat in zwei gefettete Auflaufformen geben. Den Kürbis mit 1 EL Olivenöl mischen. Die Süßkartoffeln mit dem braunen Zucker und dem restlichen Olivenöl (1 EL) mischen. Die Formen in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) stellen. Den Kürbis darin 15 Minuten, die Süßkartoffeln 25 Minuten garen. Anschließend den Kürbis und die Süßkartoffeln etwas abkühlen lassen und in einen Standmixer geben. Die beiden Tahin-Sorten und den Orangensaft dazugeben und alles zu einer feinen Creme pürieren. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.

ANRICHTEN

Das Püree auf die Teller geben und mit den Austernpilze, Petersilienblättern und Paprikapulver garnieren.

