

Gebackener Butternut mit Aprikosen-Chutney

Zutaten für 4-6 Personen

- 2 Butternutkürbisse (jeweils ca. 1 kg)
 - 8 Knoblauchzehen, 3 Rosmarinzweige, 4 Lorbeerblätter, grobes Meersalz, Pfeffer
 - 12 EL Olivenöl, Saft und Abrieb einer halben Zitrone
1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kürbisse der Länge nach halbieren, Kerne und Fasern entfernen. Knoblauchzehen mit Schale leicht andrücken, Rosmarinzweige in kleinere Stücke zupfen.
 2. Kürbisse kreuzweise einritzen und Knoblauch, Rosmarin, Lorbeer, grobes Meersalz und Pfeffer auf den Schnittflächen verteilen. Mit 6 EL Olivenöl beträufeln. Kürbishälften nebeneinander auf ein Backblech setzen und für 40–50 Min. in den heißen Backofen schieben, bis die Kürbishälften weich sind. (Knoblauch, Rosmarin, Lorbeer am Schluss entfernen)!

Aprikosen-Chutney

- 1 kg frische Aprikosen
 - 5 EL Sesamöl
 - Daumengroßes Stück frischer Ingwer, 1 Zwiebel, 1 mittelgroße rote Chilischote
 - 1 EL Rohrohrzucker
 - 2 TL braune Senfsamen, 5 Nelken, 2 grüne Kardamomkapseln, ganz aber zerstoßen
 - 1 TL Koriander gemahlen, 1 Msp. Safranpulver, etwas Zimt
 - 50 ml Orangensaft
1. Aprikosen waschen, in die Hälfte teilen und entsteinen. Nach Belieben vierteln. Ingwer sehr fein hacken. Zwiebel fein würfeln. Chili in feine Streifen schneiden.
 2. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin zuerst den Ingwer alleine auslassen, die Zwiebel glasig dünsten und dann erst die Chilistreifen dazugeben.
 3. Nun alle Gewürze hinzufügen und kurz im Fett schwenken. Den Zucker vorsichtig karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Erst dann die Aprikosen hinzugeben und zusammen mit allen Zutaten in der offenen Pfanne ca. 20 Minuten einkochen lassen. Mehrmals vorsichtig wenden.

Übrigens: Füllt man das heiße Chutney sofort in Gläser, verschließt sie und gibt es dann abgekühlt in den Kühlschrank, hält es sich ungeöffnet mehrere Wochen. Nach dem Öffnen allerdings dann nur ein paar Tage. Dieses gilt im Allgemeinen für alle Chutneys.