

Cashew-Kürbis-Pastete an Käse-Kräuter-Soße



Zutaten für 4 Personen:

Für die Pastete:

250g - 300g Cashewnusskerne,
ca. 1 kg Kürbis (Butternut,
Hokaido, Muskat),
100g geriebenen Emmentaler,
200g Creme fraiche,
2 Eier,
1 Zwiebel, feingehackt,
1 Knoblauchzehe, feingehackt,
Pfeffer, Salz, Paprikapulver,
Ras al Hanout

Für die Soße:

1 Zwiebel, feingehackt,
1 Esslöffel Butter,
1 Teelöffel Zucker,
5 cl. Riesling-Wein,
100g Schmelzkäse,
200ml Sahne,
250ml Gemüsebrühe,
4 Frühlingszwiebel, in Ringe
geschnitten,
2 Esslöffel Petersilie, feingehackt,
2 Esslöffel Schnittlauch,
feingehackt,
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Für die Pastete die Hälfte der Nüsse fein hacken, bzw. mahlen, die andere Hälfte grob hacken und alles in eine Schüssel geben. Den Kürbis halbieren, die Kerne und das strohige Innere entfernen, mit den Schnittflächen nach unten auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 45 Minuten backen. Die Kürbishälften etwas auskühlen lassen, das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und zu den Nüssen in die Schüssel geben. Die restlichen Zutaten ebenfalls dazugeben, die Masse gut umrühren, mit den Gewürzen abschmecken und in eine gefettete Pasteten- bzw. Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft 45 bis 60 Minuten backen lassen. Die Pastete etwas auskühlen lassen und auf eine Kuchen- oder Fleischplatte stürzen.

Für die Käse-Kräuter-Soße die Zwiebel fein hacken und mit einem Esslöffel Butter in einem Topf glasig dünsten, dann den Zucker dazugeben und das Ganze leicht karamelisieren lassen. Nun den Riesling angießen und einkochen lassen. Anschließend die Gemüsebrühe und den Schmelzkäse dazugeben. Nachdem der Schmelzkäse sich aufgelöst hat, kann die Sahne angegossen werden. Alles etwas einkochen lassen, damit eine leichte Bindung entsteht. Dann mit den Gewürzen abschmecken und kurz vor dem Servieren die Kräuter in die Soße einrühren.

Tipp:

Wer die Pastete gerne schärfer hätte, kann natürlich noch Curry, bzw. Chili ergänzen.