

## Suppe? Ausgelöffelt!

Wer bei Kürbis nur an Suppe denkt, verpasst das Beste. Zum Beispiel einen Nüsslissalat mit gebratenem Ebisu.

Es ist jedes Jahr das Gleiche: Kaum ist der erste Kürbis reif, wird halbiert, entkernt, geschnibbelt, gewürzt, püriert – und fertig ist die Kürbissuppe. Und sie schmeckt. Auch oder vor allem, weil die letzte saisonbedingt ein knappes Jahr zurückliegt. Nur: Ist der Topf leer, blubbert die nächste Kürbissuppe auf dem Herd. Und dann noch eine.

Dieter Weber kennt das Phänomen: Am Anfang seien seine Kunden fast ausschliesslich mit der Absicht gekommen, seine Kürbisse zu Suppe zu verarbeiten. Kürbis und Suppe, das war so etwas wie eine untrennbare Dualität – alternativlos, wie es heute so schön heisst. Und nichts gegen Kürbissuppe, wie gesagt: Sie schmeckt, ob mit oder ohne Ingwer, Zitronengras und Kokosmilch.

Doch Kürbis kann mehr. Kürbis kann roh als Salat, geschmort als Ragout, geröstet als Schnitze, zerdrückt als Kuchenfüllung, gestampft als Püree, gedünstet als Mousse, überbacken als Gratin, geraspelt als Rösti oder frittiert als «Squash frites». Fragt man nun Dieter Weber, den Landwirt, der das Kürbisland zwischen Bubendorf und Liestal betreibt, nach einem schmackhaften Rezept, kommt eins wie aus



*Schmeckt, ist gesund und ist in einer Viertelstunde zubereitet: Nüsslissalat mit gebratenem Ebisu-Kürbis.*

dem Revolver geschossen. Es ist sein Blockbuster-Rezept.

Wenn eine Zubereitungsart das Potenzial hat, die Kürbissuppe zu überflügeln, dann Kürbis in gebratener Form. Sorten dafür eignen sich viele; Dieter Weber aber schwört auf den Ebisu. Der ist nicht nur nach dem japanischen Gott der Fischer und des Glücks benannt, sondern auch der kürbislandeigene «Kürbis des Jahres». Er ist dunkelgrün, sein Fruchtfleisch leuchtend orange – und die Schale essbar.

Für vier Personen werden 300 Gramm Ebisu-Fleisch in Würfel geschnitten und zusammen mit den Spalten einer Zwiebel und einer fein geschnittenen Knoblauchzehe in Olivenöl fünf Minuten angebraten und schliesslich gepfeffert und gesalzen. In 2,5 Deziliter Gemüsebrühe kochen derweil 50 Gramm rote Linsen während ebenfalls fünf Minuten.

200 Gramm Nüsslissalat mit einem Dressing aus je zwei Esslöffeln Olivenöl und Balsamico, einem Teelöffel Honig, Salz und Cayennepfeffer anmachen, die abgeseihten Linsen und den Kürbis darauf anrichten, geniessen. Dieter Weber verspricht: «Dieses Rezept ist auch für Ungeübte perfekt geeignet.» Und nicht nur das: «Nüsslissalat mit gebratenem Ebisu ist extrem gut und extrem schnell zubereitet.» *th* ●

### Info

Den Ebisu gibt es etwa im Kürbisland in Liestal zu kaufen.

Das Rezept entstammt dessen Rezeptsammlung und ist neben mehr als 60 weiteren Kürbisrezepten auf [www.oberewanne.ch](http://www.oberewanne.ch) abrufbar.