Kürbisschiffchen

2 – 3 personen

Zutaten Kürbis mit Dressing

1	kleiner	Hokkaidokürbis
75	ml	Olivenöl
50	ml	Agavendicksaft
1	scharfe	Chillyschote
½	TL	Muskat
75	ml	Wasser oder Weißwein

Zutaten Polenta

1	kl. Becher	Polenta
1	TL	Salz
2 ½	Becher	Wasser

Zutaten Spinat

8	Bobbel	TK Spinat
2	EL	Olivenöl
½	TL	Salz
3		Knoblauchzehen

Zutaten Nusstopping

50	g	Cashew- oder Mandelmus
2	EL	Weißweinessig
½	TL	Salz
1	EL	Hefeflocken
½	TL	Kurkuma (optional … färbt gelb ein)
1	TL	Senf
	etwas	Wasser

Zubereitung Kürbis + Dressing

Von dem Kürbis den Stiel abschneiden, dann halbieren, dann vierteln. Mit einem Esslöffel die Kerne herausschaben.

Für das Dressing, alle Zutaten außer dem Wasser (!!!) miteinander verrühren und mit einem Pinsel die Schiffchen von allen Seiten einpinseln. Wenn sich in der Mulde das Dressing sammelt ist es gewollt! Den Kürbis in eine große Form stellen, mit dem Rest des Dressings übergießen und das Wasser in die Form geben (nicht über den Kürbis gießen).

Backofen auf 250 Grad stellen und die Form in den noch kalten Ofen stellen.

Zubereitung Polenta

Polenta, Wasser und Salz in den Topf geben und unter Rühren die Polenta etwa 20 Minuten gar kochen. Beiseite stellen.

Zubereitung Spinat

Spinat und Öl in einem Topf auftauen. Knoblauch grob hacken und mit dem Salz kurz aufköcheln. Beiseite stellen

Zubereitung Nusstopping

Erstmal ohne Wasser alle Zutaten mit einer Kuchenkaben in einem Schälchen verrühren. Das ist dann noch sehr fest. Nun esslöffelweise Wasser hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ich habe es recht fest gelassen. Man kann es aber auch etwas flüssiger machen, dann läuft es über Spinat und Polenta herunter … Wie man mag!
Zubereitun
Zubereitung: Grande Finale

Nach etwa 45 Minuten den Kürbis kurz aus dem Ofen holen. Mit einem Esslöffel zuerst die Polenta, dann den Spinat und obenauf das Nusstopping geben und weitere 15 Minuten auf 200 Grad backen

FERTIG!