



**DIE STERNE**  
IM SAUERLAND

## Empfehlung vom Philipp Dückers, Küchenleitung im Gasthof Schütte: Kürbiskompott süß-sauer

Perfekt als Dessert oder als Beilage zu Wildgerichten

### Zutaten

2 Teile Muskatkürbis  
1 Teil Zucker  
Weißweinessig (z.B. Chardonnay)  
Gewürzsäckchen mit Zimtstangen,  
Vanilleschote(-n) sowie Nelken,  
Lorbeerblätter, Sternanis und  
Koriandersaat je nach Geschmack

Je nach Weiterverarbeitung Stärke  
bzw. Tortenguss



### Zubereitung

Den Muskatkürbis in Würfel nach gewünschter Größe schneiden. Die Kürbiswürfel in einen Topf geben, mit dem Zucker bedecken und 24 Stunden ziehen lassen, damit sich Kürbisfond bilden kann.

Nach dieser Zeit den Weißweinessig und das Gewürzsäckchen in den Topf geben. Alles aufkochen und dann ziehen lassen, bis der Kürbis gar ist. Kürbis über Sieb abgießen und den Kürbisfond auffangen. Gewürzsäckchen entfernen.

Den Fond für eine warme Weiterverwendung des Kompotts mit Stärke leicht abbinden, für die kalte Weiterverwendung zum Andicken Tortenguss nutzen.

Zuletzt die Kürbiswürfel unter den gebundenen Fond ziehen und mit Essig abschmecken.

**Guten Appetit!**