

Muskatkürbis - Muscade de Provence

Ein ausgezeichneter Speisekürbis und ein ergiebiger Allrounder ist der Sommerkürbis Muscade de Provence oder kurz Muskatkürbis.



Gut zu wissen über den Muskatkürbis

Ursprünglich stammt der Muskatkürbis aus Peru und Mexiko, wo er schon seit ungefähr 4000 Jahren zu den heimischen Gerichten gehört. Seine Beliebtheit hat ihn über alle Grenzen hin verbreitet und das südliche Frankreich hat ihn besonders als „Muscade de Provence“ bekannt gemacht. Dieser flachrunde, dunkelgrüne, gerippte Kürbis mit einem sehr würzigen Aroma ist eine starkwüchsige und rankende Sorte.

Der **Geschmack** seines festen orangefarbenen Fruchtfleisches erinnert an **Maronen und Muskat**, was auch sein Name reflektiert.

Verwendungsmöglichkeiten in der Küche

Der Muscade de Provence gehört zu den bekanntesten und beliebtesten Speisekürbissen – ist er doch optisch ebenso wie geschmacklich eine äußerst attraktive Frucht. Seine Verwendung ist außerordentlich vielseitig, ob als Suppe, Püree oder Rohkost, als Kuchen oder Süßspeise, zum Füllen oder Überbacken – sein köstlicher Geschmack besticht in jedem Gericht.

In Würfeln oder Scheiben in Öl gebraten ist er eine herrliche Beilage zu Wild, Fleisch oder Reis. Scheiben mit Öl bestrichen und gewürzt im Ofen gegart ergeben auch eine wohlschmeckende Beilage. Auch in angedünsteten Zwiebeln weich garen und mit anderem Gemüse kombinieren ergibt ein schönes Gericht. Verschiedene Gewürze heben seinen aromatischen Geschmack je nach Zubereitung noch hervor. Der Muscade de Provence lässt sich besonders gut würzen mit Koriander, Thymian, Rosmarin, Minze, Curry, Muskatnuss, Ingwer, Petersilie oder Schnittlauch.

Ein Klassiker unter den Kürbisgerichten ist die Kürbiscremesuppe – besonders in der Steiermark findet man herrliche Rezepte, spielt doch hier seit je her der Kürbis eine wichtige Rolle.

Zum **Aufbewahren** können nur unbeschädigte Muskatkürbisse genommen werden. Sie sollen kühl, trocken, gut belüftet und flach bei 12-17 Grad gelagert werden.