

Table Ace („Acorn“ oder „Eichelkürbis“)

Der Eichelkürbis ist sehr vielfältig – er kann süß, herzhaft oder kombiniert zubereitet werden.

Herkunft und Äußeres

Der wegen seiner Form so bezeichnete Eichelkürbis stammt ursprünglich aus den USA, wo er auch "acorn" genannt wird. Charakteristisch für den Eichelkürbis ist seine grün-orange-farbene oder grün-weiß gesprenkelte, manchmal auch ganz weiße Schale, die von tiefen Rippen durchzogen ist. Sein Fruchtfleisch ist orange bis gelb, er kann bis zu 1,5 kg schwer werden.



Der Eichelkürbis in der Küche

Der Eichelkürbis ist ein typischer Ofenkürbis. Wenn Sie ihn im Ganzen entkernt in den Ofen schieben, offenbart er sein typisches Aroma von Pfeffer und Haselnüssen. So können Sie den Eichelkürbis pur zubereiten, Sie können ihn aber auch füllen, zum Beispiel mit Faschiertem oder mit Käse.

Selbstverständlich können Sie den Eichelkürbis auch "klassisch" zubereiten, ihn also schälen und braten, dünsten oder frittieren. Sein festes, aromatisches Fleisch eignet sich auch, um zusammen mit Pasta serviert zu werden. Und selbstverständlich können Sie ihn auch für Mehlspeisen aller Art verwenden.

Einkauf und Lagerung

Achten Sie beim Einkauf auf eine feste Schale und einen intakten Stiel. Geradezu ein Wunder ist der Eichelkürbis, was seine Lagerfähigkeit angeht. An einem dunklen, kühlen Ort können Sie ihn bis zu sechs Monate lang aufbewahren.