



Zutaten

- 1 Baguette
- 8 Black Tiger Krevetten
- 500 g Kürbis
- 150 g säuerliche Äpfel
- 4 rote Peperoni
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 100 ml weisser Balsamicoessig
- 40 ml Himbeeressig
- 1 Zimtstange
- ½ Vanilleschote
- 200 ml frischer Orangensaft
- Schale und Saft einer Zitrone
- 1 Esslöffel Rohrzucker
- Salz und Pfeffer
- ½ Bund Thymian
- 30 ml trockener Weisswein
- 50 g Rucola
- 20 g geröstete Kürbiskerne
- Olivenöl
- 500 ml Fischbouillon
- 1 Esslöffel Fischauce
- 1 Limette
- 250 g Frischkäse

Zubereitung

Kürbis, Äpfel und Peperoni in gleich grosse Würfelchen schneiden. Knoblauch, entkernte Chili und Zwiebel fein hacken. Den Rohrzucker in einem Topf karamelisieren. Alle Zutaten ausser den Flüssigkeiten kurz anschwitzen. Mit Weisswein und Orangensaft ablöschen und mit den restlichen Flüssigkeiten auffüllen. Ungefähr 20 Minuten leicht köcheln lassen. Am Ende sollte es einen süss-säuerlichen Geschmack haben. Gegebenenfalls noch nachwürzen und am besten über Nacht ziehen lassen. Die Garnelen putzen und in Fischbouillon blanchieren. Anschliessend 20 Minuten mit Olivenöl, Limettensaft, Fischsauce und Thymian marinieren lassen. Baguette mit Frischkäse bestreichen, und mit Kürbis und Krevetten anrichten und mit Rucola garnieren.