

HALLOWEEN

KELTISCHE URSPRÜNGE

Schon die frühen Kelten kannten ein herbstliches Fest, das sie "Samhain" nannten - erst später, im christianisierten Schottland, kam der Name "Hallowe'en" auf. Samhain bedeutete das Ende der dritten und letzten Ernte pro Jahr, den Beginn des Winters.

Zugleich galt der Herbst als Jahreszeit der Geister: Herumspukende Seelen sollten besänftigt werden, indem man ihnen "soul cakes" opferte. Der irische Brauch, solche Kuchen einzusammeln und dafür viel Glück zu wünschen, ist wohl der Ursprung des "trick or treat", an dem heute die Kinder so viel Spaß haben. Auch das Streiche spielen gab es schon: Da wurden der Überlieferung nach Zauntore ausgehängt oder Klohäuschen umgestürzt! Der Halloween-Brauch wurde vor allem von den Iren mit in die "Neue Welt" gebracht, als sie während der Hungersnöte zwischen 1830 und 1850 in großer Zahl in den USA einwanderten.

HALLOWEEN IN DEN USA

In den 20er und 30er Jahren waren Halloween-Parties vor allem ein Spektakel für die Erwachsenen, die sich verkleideten und ausgiebig feierten. Damit war es in den Jahren des zweiten Weltkrieges vorbei, als viele Männer an die Front mussten, die Stimmung eher gedrückt war und man das Feiern den Kindern überließ.

Das änderte sich erst wieder in den 60er Jahren, als es erstmals große Mode wurde, den Nachwuchs als Fernsehfigur zu verkleiden. In den 70er Jahren tauchten dann Halloween-Dekorationen in den Geschäften auf. Leute, die Spaß an Halloween hatten, schmückten nun ihre Häuser innen und außen mit Kürbis-Laternen, Monster-Fratzen und künstlichen Spinnengewebe.

Und heute? Halloween ist populärer denn je. Manche Hausbesitzer treiben mit der Dekoration noch mehr Aufwand als zu Weihnachten. Sicherheit ist ein großes Thema geworden, da es Vorfälle gab, dass Kinder beim "Trick or treat" belästigt wurden oder vergiftete Süßigkeiten bekamen.

Kürbisrezepte

Sie leuchten uns aus den Gärten entgegen. Kleingärtner wiegen ihre Prachtexemplare aus. Und im Maisfeld wartet Charlie Brown darauf, dass der große Kürbis aufgeht.

Fast hatte sich der Kürbis aus der modernen Gemüswelt verabschiedet. Von den Märkten war er nie ganz verschwunden aber im Supermarkt ist er erst seit einigen Jahren wieder regelmäßig im Herbst zu haben.

Kürbis-Gnocchi (Grieß)

400 g Kürbis, gerüstet gewogen
1 L Milch
300 g Grieß
Salz
Pfeffer
30 g Butter
3 Eigelb
30 g Parmesan, gerieben
Petersilie

ZUM UEBERBACKEN

40 g Parmesan, gerieben
Butter

Den gewürfelten Kürbis in wenig Salzwasser weich kochen, gut abtropfen lassen, pürieren.

Inzwischen, die Milch mit dem Salz und Pfeffer aufkochen. Den Grieß unter Rühren einlaufen lassen und zugedeckt 10 bis 15 Minuten quellen lassen, einige Male umrühren.

Die Butter, die Eigelb, den Parmesan, die Petersilie und das Kürbispüree unter den heißen Grießbrei rühren, sofort auf einem kalt abgespülten Backblech etwa 1 cm dick ausstreichen, vollständig erkalten lassen.

Mit einem Messer Formen nach Belieben aus dem Grieß-Kürbis-Teig ausschneiden, ziegelartig in eine Ausgebutterte Gratinform schichten (Achtung: je nach Kürbisart kann der Teig relativ weich in der Konsistenz sein: falls nötig, mit einem Spachtel arbeiten).

Gratin mit Parmesan bestreuen, mit Butterflocken belegen und im auf 200°C vorgewärmten Ofen ca. 20 Minuten überbacken

Kürbisrösti mit geräuchertem Lachs

300 g Kürbis; geschält gewogen
200 g Kartoffeln; geschält gewogen
2 Eier
Salz
Pfeffer
80 g Mehl
Öl zum Braten
150 g Lachs, geräuchert
80 g Sauerrahm oder Creme fraiche
2 EL Schnittlauch; in Röllchen

Kürbis und Kartoffeln grob raspeln (mit einer Röstischeibe). In eine Schüssel geben, mit Eiern, Mehl, Salz und Pfeffer vermischen bzw. abschmecken.

In einer Pfanne Öl erhitzen und kleine Röstikuchen darin goldbraun abbacken.

Rösti mit den zu Röschen gedrehtem Lachs auf Tellern anrichten, mit Creme fraiche und mit Schnittlauch bestreut anrichten.

Nach Belieben mit Kräutern und Zwiebelringe garnieren.

Halloween-Crostinis mit Kürbisrelish

200 g	Kürbisfleisch in sehr kleine Würfel schneiden
3 TL	Weißweinessig
1	Knoblauchzehe fein würfeln
1	Rote Zwiebel fein würfeln
	Salz, Pfeffer
20 g	Kürbiskerne geschält
10 ml	Rapsöl
1	Ciabattabrot für 12 Scheiben
	Kürbiskerne
	Basilikum

Die Hälfte Kürbisfleisch mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer 10 Minuten dünsten, dann mit dem Mixstab pürieren.

Knoblauch, Zwiebeln, restliches Kürbisfleisch zu dem Mus geben. Abschmecken.

Kürbiskerne in wenig Rapsöl und Salz kurz in der Pfanne rösten, sowie anschließend die Ciabattabrotscheiben goldbraun braten.

Jeweils 1 EL Kürbisrelish auf die Crostini geben und mit Kürbiskernen und Basilikumblätter garnieren.

Kürbis-Ingwersüppchen mit Katenschinken

5 g	Ingwerwurzel schälen und in Dünne Scheiben schneiden
2	Zitronengrasstängel in 5 cm lange Streifen schneiden
1	rote Chilischote in Dünne Ringe
2 EL	Butter
1	Zwiebel fein gewürfelt
300 g	Kürbisfleisch gewürfelt
250 g	Kartoffelwürfel (mehlig)
750 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
1	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

Einlage 4 Scheiben Katenschinken und frischer Kerbel

Butter im Topf zerlassen, Zwiebel darin andünsten, Kürbis, Kartoffeln, Ingwer, Zitronengras und Chilis zufügen.

Gemüsebrühe angießen und alles im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Zitronengrasstücke herausnehmen und die Suppe mit einem Pürierstab aufmixen. Sahne unterheben, alles nochmals kurz erhitzen und abschmecken.

Lamm-Kürbisspieße mit Zucchini, Thymiankartoffeln und Joghurtdip

500 g Kürbisfleisch in 2,5 cm große Rauten schneiden
 1 Zucchini mittelgroß und in 1 cm dicke Scheiben schneiden
 4 rote Zwiebeln schälen und Achteln
 450 g Lammlachse in 12 Stücke schneiden
 Diese Zutaten abwechselnd auf 4 Holzspieße stecken.

1 Knoblauchzehe zerdrückt
 20 ml Öl
 1 Zweig Thymian gezupft
 Salz und Pfeffer

Diese Zutaten verrühren und die Spieße mit einpinseln.
 In einer Pfanne kurz anbraten und dann im Ofen bei 180°C ca. 15 Minuten garen.

Dazu Thymiankartoffeln (Kartoffeln mit Schale in Spalten schneiden, würzen mit Salz und Thymian und im Ofen garen) und Joghurtdip;
 aus 350g Joghurt, 50 g Mayonnaise, 1 Bd. Schnittlauch fein geschnitten, abgeschmeckt mit Chilipulver und Salz

Küchentips: Zumeist werden Kürbisse zu süß-saurem Gemüse eingelegt. In dieser Form eignen sie sich gut als Beilage zu Kurzgebratenem, aber auch als Zutat für exotische Gerichte. Passende "Partner" sind: Birnen, Rosinen und Ingwer, Äpfel, Zwiebeln und Curry, Zucchini und Kapern. Selbstverständlich lassen sich aus und mit frischem Kürbis auch interessante Salatkreationen zubereiten. Hier ein Beispiel: 300 Gramm Apfel (Cox Orange) grob raspeln, etwas geriebenen Ingwer und Kürbiskerne hinzufügen und mit einer Marinade aus Öl, etwas Zitronensaft, Salz vermischen.

Getrocknete Kürbiskerne sind auch zum Knabbern geeignet. Das aus den Kernen hergestellte Kaltgepresste Öl darf nicht erhitzt werden. Aus Geschmacksgründen sollte man es nur in kleinen Mengen als Salat Zutat verwenden.

