



Paprika-Kürbis- Butter

à la
Ingrid Flora Hochfilzer

Zutaten:

- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Butter (Zimmertemperatur)
- 1 rote Spitzpaprika
- 200 g Kürbis (Hokkaido oder Butternuss)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 1/2 TL Chiliflocken
- 150 ml Gemüsefond

Zubereitung:

In einer Pfanne etwas Butter zerlassen. Den Knoblauch fein hacken und bei niedriger Hitze in der Butter leicht anschwitzen. Eine Prise Salz, Zucker, frisch gemahlener Pfeffer und Chiliflocken dazugeben.

Die Spitzpaprika und den Kürbis in kleine Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze anrösten, bis die Stücke leicht gebräunt sind. Anschließend mit Gemüsefond ablöschen und alles bei geringer Hitze köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist (ca. 10–15 Minuten).

Die Mischung abkühlen lassen. Sobald sie Zimmertemperatur erreicht hat, die restliche Butter hinzufügen und alles mit einem Pürierstab fein pürieren. Zum Schluss nach Belieben abschmecken und gegebenenfalls Salz oder Pfeffer ergänzen.

Die fertige Butter kühl stellen, damit sie fest wird. Sie passt hervorragend zu Fleisch, Fisch, gebratenem Gemüse oder einfach auf frisches Brot.





Paprika-Pumpkin butter

à la

Ingrid Flora Hochfilzer

Ingredients:

- 2 garlic cloves
- 100 g butter (room temperature)
- 1 red sweet pepper
- 200 g pumpkin (Hokkaido or butternut)
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of sugar
- Freshly ground pepper
- 1/2 tsp chili flakes
- 150 ml vegetable broth

Preparation:

Melt some butter in a pan. Finely chop the garlic and gently sauté it in the butter over low heat. Add a pinch of salt, sugar, freshly ground pepper, and chili flakes.

Cut the sweet peppers and pumpkin into small cubes and add them to the pan. Roast over medium heat until the pieces are slightly browned. Then deglaze with vegetable broth and let everything simmer over low heat until the pumpkin is soft (about 10–15 minutes).

Let the mixture cool down. Once it reaches room temperature, add the remaining butter and purée everything with an immersion blender. Finally, season to taste and, if necessary, add more salt or pepper.

Chill the finished butter to let it firm up.

It pairs wonderfully with meat, fish, roasted vegetables, or simply on fresh bread.

