

# Gerhardts Rezept des Monats

## Kürbis mit Jambon de Mayence und Citrus-Hollandaise

### Zubereitung

1. Kürbis von Kernen und Schale befreien und in gleich große Spalten teilen. In Olivenöl wenden und nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen.
2. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
3. 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Hollandaise zubereiten. Dafür Eigelb mit dem Grauburgunder verrühren. Auf einem leise köchelnden Wasserbad mit einem Schneebesen oder Handrührgerät schaumig schlagen.
4. Sobald der Schaum lauwarm zu binden beginnt, das flüssige Butterschmalz in einem dünnen Strahl unter ständigem Weiterschlagen hinzugeben. Darauf achten, dass sich das Butterschmalz sofort gut mit der restlichen Flüssigkeit verbindet.
5. Sobald das ganze Butterschmalz eingebunden ist, die Hollandaise aus dem Wasserbad nehmen und mit den restlichen Zutaten abschmecken.
6. Die gebackenen Kürbisspalten ein wenig herunterkühlen lassen und dann mit je einer Scheibe Mainzer Schinken umwickeln und mit der frisch aufgeschlagenen Hollandaise servieren.

### Zutaten für 8 Personen

500 g Kürbis  
4 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Zucker  
100 g Mainzer Schinken  
oder ein anderer roher  
Schinken

### Für die Hollandaise

3 Eigelb  
2 EL Grauburgunder  
1 Prise Salz, 1 Prise Zucker  
100 g flüssiges Butterschmalz  
Saft ½ Zitrone oder Limette  
je 1 Spritzer Worcestersoße  
oder Maggi  
frisch gemahlener Pfeffer

## Gerhardts Weinempfehlung

Geschmorter Ofenkürbis kann über die spargelfreie Zeit hinwegtrösten – besonders, wenn er in Mainzer Schinken gewickelt von einer herrlichen Hollandaise begleitet wird!  
Hierzu schmeckt besonders gut unser Grauburgunder QbA trocken.

