

Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Gelierte Kürbissuppe mit kleinem Salat und geräuchertem Aal

40 Minuten (ohne Stehzeiten)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe: 500 g Muskatkürbis (geschält und geschnitten), etwas Butter, 3 Schalotten, 1 l Gemüsefond (oder Rindsuppe), 50 ml Kokosmilch, mildes Currypulver, 2 Limettenblätter, 1 Stange Zitronengras, etwas frischer Ingwer, Pfeffer, geriebene Schale von 1 unbehandelten Limette, Salz, Zucker, Cayennepfeffer, etwas Apfel-Balsamessig, 5 Blätter Gelatine (eingeweicht), 150 g Obers.

Für den marinierten Kürbis: 8 dünne Kürbisscheiben, 100 ml Essig, Salz, Zucker, 100 g Kürbis 100 g Schafstopfen.

Außerdem: 100 g geräucherter Aal, Frieseesalat, weißes Balsam dressing*, Reischips**, Kürbiskerne.

Zubereitung

Schalotten schälen und fein schneiden, in einem Topf in etwas Butter ohne Farbe nehmen zu lassen anschwitzen. Den Kürbis dazugeben, mit Curry, Salz, Pfeffer, Zitronengras, geriebenem Ingwer, etwas Zucker und Cayennepfeffer würzen. Mit der Suppe aufgießen, mit einem Spritzer Essig verfeinern und mit den Limettenblättern weich schmoren. Die Kokosmilch und das Obers zugeben, zu einer cremigen Konsistenz köcheln, dann fein mixen. In die Suppe 5 Blätter eingeweichte Gelatine einrühren, mit geriebener Limettenschale und Apfel-Balsam-Essig abschmecken, in Schalen oder Gläser verteilen und kalt stellen.

Für den marinierten Kürbis die Kürbisscheiben am Tag vorher in Essig, Salz und Zucker einlegen. 100 g Kürbis reiben, kurz blanchieren und abkühlen lassen. Danach mit dem Schafstopfen verrühren, auf die Hälfte der Kürbisscheiben streichen und einrollen. Die restlichen Kürbisscheiben nur mit Schafstopfen füllen. Den Aal portionieren und etwaige tranige Stellen entfernen. Die gelierte Suppe mit je einem Kürbisröllchen, dem Aal und etwas Frieseesalat belegen. Mit Reischips und gerösteten Kürbiskernen dekoriert servieren.

*Weißes Balsamicodressing:

150 g weißer Aceto, 50 g Staubzucker, 20 g Salz, 1.2 g Xantana, 100 g Olivenöl, 50 g Maiskeimöl