

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Ziegenkäse, Hirschschinken & Camelinaöl

2 Stunden 30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

350 g Muskatkürbis (mit Schale), 1 weiße Zwiebel, 5 cl Wermut, 5 cl Weißwein, 50 g frischer Ingwer, Kümmel, 600 ml heller Geflügelfond, Olivenöl, Butter, 125 ml Obers, Salz, Pfeffer.

Für den eingelegten Kürbis: 200 g Muskatkürbis (in 5 x 5 mm-Würfel geschnitten), 100 g Rieslingessig, 100 g Kristallzucker, 100 g Gemüsefond.

Für die Ziegenkäsecreme: 200 g Ziegenfrischkäse, 50 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer, geriebene Zitronenschale, 8 Blätter Hirschschinken, Camelinaöl.

Zubereitung

Für die Suppe den Kürbis grob einschneiden, mit Meersalz und Kümmel würzen, mit Olivenöl beträufeln. Mit Alufolie bedeckt im Rohr bei 160 °C 2 Stunden garen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch auskratzen. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Mit dem Fruchtfleisch in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und komplett einkochen lassen. Wermut zugießen und wieder einkochen. Danach den Fond und das Obers zugießen. 15 Minuten köcheln, mixen und durch ein Sieb passieren, abschmecken.

Für den eingelegten Kürbis die Kürbiswürfel in ein Einmachglas geben. In einem Topf Zucker, Essig und Gemüsefond aufkochen und heiß über die Kürbiswürfel geben. Das Glas verschließen und im Dampfgarer bei 100 °C in ca. 15 Minuten fertigstellen.

Für die Ziegenkäsecreme Ziegenkäse und Crème fraîche aufrühren und mit Salz, Pfeffer und geriebener Zitronenschale abschmecken. In einen kleinen Spritzbeutel füllen.

Die Ziegenkäsecreme in tiefen Tellern anrichten. Schinken und Kürbiswürfel darauf verteilen, die Suppe zugießen und mit Camelinaöl beträufeln.