

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Kürbisschaumsuppe, Zucchini-Kürbiströllchen

40 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

1 kg Kürbis (700 g Langer von Neapel bzw. Muskatkürbis und 300 g Hokkaido), 100 g Sellerieknolle, 3 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 4 EL Butter, 1 EL Curry, 50 g Ingwer, 100 ml trockener Wermut, 600 ml Gemüsefond, 200 ml Schlagobers, Salz, Cayennepfeffer, Muskatnuss, 1 unbehandelte Limette, 4 EL Kürbiskerne, 2 EL Kürbiskernöl, evt. 1 Msp. Sojalecithin*.

Für die Zucchini-Kürbiströllchen: 1 Zucchini, Salz, 2 Zweige Thymian, 200 g Kürbis.

Zubereitung

Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Kürbis schälen (kann beim Hokkaido entfallen). Kürbis entkernen und in Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in etwas Butter glasig dünsten. Dann die Kürbiswürfel und Selleriewürfel zugeben, mit Curry bestreuen. Mit dem Wermut ablöschen und einreduzieren, mit Gemüsefond und Schlagobers aufgießen. Die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen.

Ingwer schälen, fein reiben und zur Suppe geben. Mit Salz, Cayennepfeffer, geriebener Muskatnuss, Limettenschale und Limettensaft würzen, die Kürbiswürfel bei mittlerer Hitze in ca. 10 Minuten weich köcheln lassen.

Die Suppe fein pürieren, durch ein feines Sieb passieren und im Topf aufkochen, nochmals abschmecken und eventuell Sojalecithin zugeben. Vor dem Servieren mit dem Mixstab aufschäumen.

Für die Röllchen Zucchini der Länge nach aufschneiden, Kürbis schälen und in sehr feine Streifen schneiden. In einer eingefetteten Grillpfanne anbraten. Mit Salz und fein gehacktem Thymian würzen. Jeweils etwas Kürbis auf die Zuccinischeiben legen und diese zu kleinen Röllchen drehen.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis sie zu duften beginnen. Die Suppe in tiefen Teller verteilen und die Kürbiskerne darüber streuen. Zucchini-Kürbiströllchen einlegen, mit Kernöl beträufeln.

*Mit Sojalecithin hält der Schaum länger.