

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Kürbis – Ingwersuppe mit Ziegenkäse, Hirschschenken & Camolinaöl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kürbis-Ingwersuppe

- 350 g Muskat – Kürbis mit Schale
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 50 g frischer Ingwer
- ¼ L Weißwein
- 600 ml heller Geflügelfond
- Salz

Für die Ziegenkäsecreme

- 1 EL Ziegenfrischkäse
- 1 EL Frischkäse
- Salz
- Pfeffer
- Zitronenschale

Quelle: ORF extra

Zum Garnieren:

- Hirschsinken hauchdünn geschnitten
- Camolinaöl

Zubereitung

Kürbis – Ingwersuppe:

Kürbis schälen und klein schneiden. Zwiebel würfeln.

Öl in einen Topf geben und vorwärmen. Kürbis und Zwiebeln hineingeben und anschwitzen. Frischen, feingehackten Ingwer untermengen. Mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen. Salzen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit einem Sieb abgießen.

Ziegenkäsecreme:

Ziegenkäse und Frischkäse aufrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Zum Servieren 1 bis 2 Löffel Frischkäse in einen Suppenteller geben.

Hirschsinken beifügen und die Suppe hinzugeben. Mit Carmolinaöl abträufeln.