

Rezept aus „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



Mostviertler Kürbiscremesuppe mit Weißbrotcroustons

Köchin: Lydia Maderthaner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Suppe

- 100 g Zwiebeln
- 3 EL Butter oder Margarine
- 300 g Hokkaidokürbis (kann samt Schale verarbeitet werden)
- $\frac{1}{8}$ l Most (alternativ: Weißwein)
- $\frac{1}{2}$ l Gemüsefond oder Rindsuppe)
- Salz
- $\frac{1}{4}$ l Obers

Für die Einlage

- 100 g Speck
- 100 g Champignons
- 250 g vorgegarte Kartoffeln
- Tafelöl zum Anbraten

Für die Croutons

- 4 Toastbrotsscheiben
- 2 EL flüssige Butter

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Für den Biskuitboden die Eier mit dem Feinkristallzucker in einer Schüssel in der Küchenmaschine auf höchster Stufe schaumig schlagen. Das Mehl vorsichtig unterheben und die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und 15 Minuten bei 160° C Umluft im Rohr backen.
 - 2.** Währenddessen für die Creme zuerst die Gelatine in etwas Wasser einweichen, ausdrücken und in einer Kasserolle am Herd auf kleiner Stufe in dem Eierlikör auflösen. Anschließend das geschmolzene Vanilleeis beifügen und gut verrühren, sodass sich keine Klümpchen bilden. Nun das geschlagene Obers mit dem Vanillezucker in die lauwarme Eismasse unterheben.
 - 3.** Den gebackenen Biskuitboden aus dem Rohr nehmen, aus der Springform heben und das Backpapier abziehen. Dann den Biskuitboden auf einen Tortenteller legen, den Tortenring aufsetzen und den Rand mit Backpapierstreifen auskleiden.
 - 4.** Nun den Biskuitboden mit etwas Creme bestreichen, dann die in dem Rum-Wasser-Gemisch getränkten Biskotten hineinschichten und wieder mit Creme bestreichen. Den Vorgang 3-mal wiederholen – 4 Schichten Biskotten sind optimal.
 - 5.** Die Malakofftorte danach mindestens 5 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Im Anschluss die durchgekühlte Torte herausnehmen und mit geschlagenem Obers, frischen Beeren und weißem Schokokrokant garnieren.
- 1.** Für die Kürbiscremesuppe zuerst die grob würfelig geschnittenen Zwiebeln in einem Topf in der Butter bräunen und dann den grob würfelig geschnittenen Hokkaidokürbis zugeben und mitbraten. Nun mit dem Most ablöschen, danach mit dem Gemüsefond aufgießen und etwas salzen. Die Suppe so lange kochen, bis der Kürbis weich ist.
 - 2.** In der Zwischenzeit für die Einlage den würfelig geschnittenen Speck und die feinblättrig geschnittenen Champions in einer Pfanne in etwas Tafelöl anbraten und die geschälten, vorgegarten Kartoffelwürfel dazu mengen.
 - 3.** Für die Croutons die Toastbrotstücken in gleichgroße Würfel schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit etwas flüssiger Butter beträufeln. Die Toastbrotwürfel nun im Rohr bei 160-180° C Umluft etwa 10 Minuten rösten, einmal wenden und nochmals kurz Farbe nehmen lassen, danach herausnehmen.
 - 4.** Die Suppe nun mit einem Pürierstab feinmixen, durch ein Sieb passieren und anschließend mit dem Obers verfeinern.

Quelle: ORF extra

Tipp: Ist die Konsistenz der Suppe zu dünn, etwas in Wasser angerührte Maisstärke einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Ist sie zu dick, einfach etwas Gemüfefond nachgießen.

5. Zum Schluss etwas von der Speck-Champignon-Kartoffel-Einlage in einem Suppenteller anrichten und die Kürbiscremesuppe angießen. Die Suppe mit den knusprigen Weißbrotcroupons garnieren.