

Kürbisschaumsuppe

mit frittiertem Gemüsestroh

Zutaten Suppe:

1 kg Kürbis
(wenn mögl. Hokkaidokürbis)
2 Schalotten + 1 Knoblauchzehe
4 El Butter
40 g frischer Ingwer
600 ml Gemüsefond
200 g Kokosmilch
frisch gemahlener Pfeffer
Cayennepfeffer
40 ml Crème fraîche
1/ El Limetten- oder Zitronensaft
Sesamkerne oder Kürbiskerne

Zutaten Gemüsestroh:

80 g Karotte
80 g Knollensellerie
 $\frac{1}{2}$ Stange Lauch
Butterschmalz
Salz

Zubereitung

Den Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Schalotten und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden und in einem Topf in Butter glasig dünsten, Kürbiswürfel dazugeben.

Ingwer schälen, fein hacken und ebenfalls hinzufügen.

Alles kurz dünsten, mit Gemüsefond ablöschen.

Kokosmilch zugeben, bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen.

Suppe mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen, zugedeckt ca. 10 Minuten weiter köcheln lassen, bis die Kürbiswürfel weich sind.

Möhren und Sellerie schälen, in 5 cm lange, sehr feine Streifen schneiden.

Lauch längs halbieren, waschen, in 5 cm lange Stücke schneiden, dann in sehr feine Streifen.

Butterschmalz auf etwa 170 Grad erhitzen und Gemüsestreifen darin ein paar Minuten goldgelb frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, salzen.

Die Kürbissuppe mit dem Pürierstab pürieren, durch ein feines Sieb streichen und noch einmal aufkochen lassen.

Crème fraîche unterrühren, mit Limettensaft abschmecken und mit dem Pürierstab noch mal aufschäumen.

Die Kerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten.

Die Suppe auf tiefe Teller verteilen, mit Kernen bestreuen, Gemüsestroh in die Mitte setzen.