

Kürbis- Apfelschaumsuppe

Zutaten/Einkaufliste für 4 Portionen



½ Butternut Kürbis ca. 300g
1/2l Schlag
125g Creme fraiche
2 Scheiben frischer Ingwer
1 TL Curry
1/8l Most oder Wein, Portwein weiß
1 kl. Apfel
2 kl. Schalotten
1/2l Gemüse oder Rinderfond notfalls
Wasser
Koriander, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer
Butter, Olivenöl, Kürbiskernöl, Kürbiskerne

Zubereitung:

Die Schalotten mit dem Apfel in etwas Öl ca. ½ Minuten anschwitzen, Kürbiswürfel kurz mitschwitzen, mit dem Curry etwas stauben und gleich mit dem Most ablöschen, dem Fond und der Sahne aufgießen, danach ca. 40 Minuten bei Feuchtgaren hoch 120°C weich dämpfen. Koriander, Ingwer, Lorbeer dazugeben. Wenn der Kürbis weich ist, die Lorbeerblätter und Ingwer entfernen.

Alles fein mixen, mit ein paar Flocken Butter, Creme fraiche, Salz und Pfeffer abschmecken. Als Einlage passen Kürbiskerne und etwas Kürbiskernöl.

