

Der Herbst, es ist Kürbiszeit

Cremsuppe von Butternuss- und Muskatkürbis mit Dörraprikosen und Randen-Amarettoschaum

Von der Kürbissuppe gibt es unzählige Rezepte. Doch nur wenige verstehen es, den eher geschmacksarmen Kürbis in das rechte Licht zu setzen. Kürbis braucht fremde Aromen, die das eigene Aroma ergänzen. Eine Kürbissuppe, die nur aus Kürbis und den üblichen Zutaten wie Lauch, Sellerie und Zwiebeln besteht, wird kaum zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Kürbissuppen mit Kokosmilch und Curry sind hervorragend und gerne stellen wir Ihnen unser Rezept vor.

Der Geschmack des süsslichen Butternuss- und des eher herben Muskatkürbis in Verbindung mit der süssen Dörraprikose, dem erdigen Geschmack der Rande und dem Mandelaroma des Amaretto ergeben ein perfektes Zusammenspiel. Die gerösteten Kürbiskerne und die paar Tropfen Kürbiskernöl auf der Suppe sind das Tüpfelchen auf dem i. Aus diesen Geschmackskompositionen ist dieses Rezept erstanden. Für dieses Rezept verwenden wir Kürbis und Kartoffel aus Bioproduktion.

Zutaten für ca. 8 Personen

400 g	Butternusskürbis geschält
400 g	Muskatkürbis geschält
3-4	mehlig kochende, mittlere Kartoffel (z.B. Agria, Bintje) geschält
100 g	Lauch gerüstet
100 g	Karotten geschält
100 g	Sellerie gerüstet
2-3	mittlere Zwiebel geschält
50-80 g	Butter oder Olivenöl
300-400 ml	Gemüsebouillon
300-400 ml	Milch
100 ml	Rahm
	Salz und Pfeffer
	etwas Muskat frisch gerieben
1	ganz kleine rohe Rande geschält
200 ml	Rahm
8 Stück	Dörraprikosen
30 g	Kürbiskerne
etwas	Kürbiskernöl
etwas	Amaretto (Mandellikör aus Italien)



So wird's gemacht:

Von den beiden Kürbissen schneiden Sie je ca. 50-80 g in ganz kleine Würfel. Wir nennen das Brunoise). Diese legen Sie beiseite.

- Den Rest der Kürbisse, den Lauch, den Sellerie, die Karotten, die Zwiebeln und die Kartoffeln scheiden Sie in kleine ca. 1-2 cm grosse Stücke.
- In einem grossen Topf erhitzen Sie das Olivenöl oder die Butter und geben das geschnittene Gemüse dazu. Dies wird ein paar Minuten gedünstet.
- Jetzt geben Sie die Bouillon und die Milch dazu.

- Das Ganze kochen Sie ca. 15-20 Minuten, bis die Karotten weich sind (die Karotten brauchen am längsten).
- Erst jetzt geben Sie Salz, Pfeffer, Rahm und Muskat dazu. Nun können Sie die Suppe mixen. Ein Zauberstab (Stabmixer) oder der klassische Mixbecher bringen die besten Ergebnisse.
- Die gemixte Suppe passieren Sie durch ein feines Sieb. Eventuell müssen Sie noch etwas Milch oder Bouillon dazugeben. Die Konsistenz sollte fein und sämig sein.
- Während der Kochzeit der Suppe dünsten Sie die kleinen Kürbiswürfel in einer kleinen Bratpfanne oder Sauteuse mit etwas Olivenöl oder Butter an.
- Schneiden Sie die Dörraprikosen in feine Streifen.
- Rösten Sie die Kürbiskerne in eine Bratpfanne an und schneiden oder hacken sie in ganz kleine Stücke.
- Raffeln Sie die Rande auf einer Bircherraffel, schlagen Sie den Rahm auf.
- Geben die Randen zu dem Schlagrahm und aromatisieren dies mit Amaretto.

Jetzt sind wir fast fertig:

Die Dörraprikosen geben Sie in den vorgewärmten Suppenteller oder in die Tasse. Mit der heißen Kürbissuppe füllen Sie auf und geben den Randen-Amaretto Schaum drauf. Mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl und den gehackten Kürbiskernen garnieren und geniessen!

Das PLUSPUNKT wünscht Ihnen viel Spass beim Zubereiten und Genuss und Freude beim Essen.

Wir servieren Ihnen diese köstliche Suppe bis zum 9. Dezember 2009 bei uns im Gasthaus PLUSPUNKT