

Kürbis-Creme-Suppe, Kürbis-Risotto, Seeteufel-Medaillons

Für zwei Personen

Für die Kürbiscremesuppe:

| | | |
|-----------------------------|-------------------|---------------------------|
| 1 Hokkaido-Kürbis ca. 500 g | 1 Bund Suppengrün | 1 Knolle Ingwer |
| 1 Zwiebel | 3 Schalotten | 20 g Kürbiskerne |
| 3 EL Butter | 250 ml Sahne | 100 ml trockener Weißwein |
| 100 ml Likörwein | 500 ml Gemüfefond | 3 EL Olivenöl |
| 2 Blatt Lorbeer | 2 TL Kümmel | Salz, Pfeffer |

Für das Kürbisrisotto:

| | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|--------------------|
| 1 Hokkaido-Kürbis ca. 300 g | 200 g Carnaroli-Risottoreis | 1 Zitrone (Abrieb) |
| 1 rote milde Chili | 2 Schalotten | 100 g Parmesan |
| 300 ml Gemüfefond | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie | 1 EL Butter |
| 200 ml Weißwein | 100 ml Likörwein | Salz, Pfeffer |

Für die Seeteufel-Medaillons:

| | | |
|-------------------------------|------------------|-----------------|
| 2 Seeteufelmedaillons à 100 g | 1 Zehe Knoblauch | 1 Zweig Thymian |
| Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für die Garnitur:

| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| 3 EL Kürbiskernöl | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie |
|-------------------|--------------------------------------|

Für die Kürbiscremesuppe:

Für die Suppe und das Risotto zuerst das Suppengrün, Schalotten mit Schalen und Kürbisschalen in ca. einem Liter gesalzenem Wasser aufsetzen.

Zwiebel abziehen und mit dem Kürbis klein schneiden. In einem Topf mit Olivenöl andünsten, mit Weißwein und Likörwein ablöschen, ein kleines Stück Ingwer schälen, blättrig schneiden und mit kochen lassen. Lorbeer und Kümmel dazugeben.

Gemüfefond hinzufügen und weich kochen lassen. Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit dem Pürierstab aufmixen.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne in Butter mit ein wenig Salz knusprig braten.

Für das Kürbisrisotto:

Den Reis in einem Topf mit Olivenöl kurz glasig werden lassen und mit Weißwein und Likörwein ablöschen. Schalotten abziehen, fein hacken und dazugeben. Nach und nach den Gemüfefond zugeben und ständig rühren.

Kürbis schälen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl leicht anbraten.

Chili längs halbieren, Kerne entfernen und feinschneiden. Parmesan reiben. Kurz vor dem Anrichten den Parmesan, ein Stück Butter, Chili, Abrieb einer Zitrone und die Kürbiswürfel in das Risotto rühren.

Für die Seeteufel-Medaillons:

Die Fischfilets salzen und pfeffern. Knoblauch abziehen und klein hacken. Thymian abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Mit dem Knoblauch und Thymian sanft in Olivenöl braten.

Für die Garnitur:

Zweierlei vom Kürbis: Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbisrisotto mit Seeteufel-Medaillons auf Tellern anrichten, die Suppe mit Petersilie bestreuen und Kürbiskernöl beträufeln und servieren.

Andreas Krottendorfer am 26. Oktober 2017