

Kürbis-Suppe mit Basilikum-Baguette

Für 2 Personen

1 Hokkaidokürbis, a 400 g	1 Baguette, klein	180 g Zwiebeln
150 g Äpfel, süß	80 g Butter, weich	30 g Butter
1 Zitrone, unbehandelt	3 EL Weißweinessig	350 ml Gemüsesfond
3 EL Kürbiskernöl	1 EL Zucker	1,5 Bund Basilikum
Meersalz, grob	Salz	Pfeffer, weiß
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 180 Grad Grill vorheizen. Für die Kürbissuppe die Zwiebeln abziehen, würfeln und in 30 Gramm Butter anschwitzen. Den Kürbis halbieren, entkernen und in feine Stücke schneiden. Die Äpfel schälen und grob zerteilen und mit den Kürbisstücken zu den Zwiebeln geben und andünsten lassen. Anschließend das Ganze ordentlich mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Den Fond, den Essig und circa 450 Milliliter Wasser dazugeben und die Suppe geschlossen etwa 20 Minuten einköcheln lassen. Währenddessen das Baguette einschneiden aber nicht durchschneiden. Die weiche Butter mit Salz und Pfeffer schaumig schlagen. Ein Bund Basilikum zupfen, fein hacken und mit ein paar Spritzern Zitrone in die Butter rühren. Die Butter in das Baguette füllen, in Alufolie einschlagen und für circa acht Minuten im Backofen rösten lassen. Das restliche Basilikum zupfen und fein hacken. Die Suppe pürieren, wenn notwendig mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Suppe auf Tellern verteilen, mit dem Basilikum bestreuen, dem Kürbiskernöl verfeinern und mit dem Baguette anrichten.

Ingrid Reißner am 26. Januar 2010