

Kürbiscrème-Suppe mit Ingwer, Orange und Zimt-Croûtons

Für zwei Personen

4 kleine Muskatkürbisse	1 Bund Schalotten	2 unbehandelte Orangen
2 Scheiben Weißbrot	3 EL Butterschmalz	2 EL Tomatenmark
1 EL Mango Pulp	1 Bund Zitronengras	125 ml Schlagsahne
500 ml Geflügelfond	200 ml Orangensaft	125 ml trockener Weißwein
1 Schuss Tabasco	1 TL Orangenessig	20 g Ingwer
1 rote Chilischote	3 Nelken	1 Sternanis
2 Kardamomkapseln	3 Kaffirlimettenblätter	1 TL Paprikapulver
2 EL Curry	2 TL Kurkuma	1 TL Zimtpulver
1 Muskatnuss	2 EL Kernöl	Salz, Pfeffer

Die Schalotten abziehen und fein hacken, den Ingwer schälen und abreiben. Die Kürbisse mit der Schale zusammen in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Die Schalotten und den Ingwer in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen, die Kürbiswürfel und Chili dazugeben und kurz mit andünsten. Anschließend mit dem Geflügelfond, dem Weißwein und dem Orangensaft aufgießen. Die Gewürze, bis auf den Zimt, in ein Gewürzsäckchen geben und alles bei mittlere Hitze köcheln lassen. Die Suppe pürieren, durch ein Streichsieb streichen und mit dem Orangenessig, dem Mango Pulp, dem Tabasco, dem Tomatenmark und etwas Muskatabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Orangenschale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Anschließend die Orangen filetieren und die Filets zusammen mit der Orangenschale zu der Suppe geben und kurz ziehen lassen. Das Weißbrot würfeln und in der Pfanne mit etwas Ghee und Zimt anrösten. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit der Sahne und etwas Kernöl garnieren und servieren.

Kurt Assam am 14. August 2012