

Duo von Sellerie- und Kürbis-Suppe mit Ofen-Kürbis

Für zwei Personen

1 Hokkaidokürbis	1 Sellerieknolle	10 g Ingwer
1 rote Zwiebel	1 unbehandelte Zitrone	Kürbiskerne
1 Chilischote	1 TL Fenchelsamen	1 TL Koriandersamen
800 ml Hühnerfond	50 ml Sahne	20 ml Kürbiskernöl
20 ml Trüffelöl	Olivenöl, Pfeffer Meersalz	

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Hokkaidokürbis halbieren und entkernen. Eine Hälfte schälen und in kleine Stücke schneiden. Aus der zweiten Hälfte kleine Kugeln ausstechen und diese mit Olivenöl beträufeln. Die Fenchel- und Koriandersamen in einem Mörser zerstoßen. Die Kugeln mit etwas Salz und den zerstoßenen Samen würzen und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Zusammen mit den Kürbisstücken in dem Topf kurz anbraten. Danach mit circa 400 Milliliter Hühnerfond ablöschen. Den Ingwer schälen und würfeln. Die Chili der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und klein schneiden. Den Ingwer und den Chili in den Topf geben und circa 15 Minuten köcheln lassen. Die Sellerieknolle schälen und würfeln. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Sellerie zusammen mit dem Saft der Zitrone in einen Topf geben. Mit circa 200 Milliliter Hühnerfond für circa 15 Minuten kochen. Sind der Kürbis und die Sellerie gar, die Suppen einzeln pürieren. Mit dem restlichen Hühnerfond, falls nötig, noch verdünnen. Anschließend jeweils mit einem Schuss Sahne, sowie Salz und Pfeffer abschmecken. In die Selleriesuppe ein paar Tropfen des Trüffelöls geben. In einer Pfanne die Kürbiskerne rösten. In einem tiefen Teller zunächst die Kürbissuppe geben und mit etwas Kürbiskernöl und den gerösteten Kürbiskernen garnieren. Vorsichtig in die Mitte des Tellers die Selleriesuppe geben und mit den Kürbiskugeln garnieren. Das Duo von der Sellerie- und der Kürbissuppe mit dem Ofenkürbis und den gerösteten Kürbiskernen servieren.

Hans Naßhan am 08. Oktober 2013