

Kürbis-Suppe mit Möhren-Kartoffel-Puffer

Für zwei Personen

Für die Kürbissuppe:

1 mittelgroßer Hokkaido Kürbis	200g Möhren	1 Zwiebel
1 Zitrone	2 cm Ingwer	50 g Butter
400 ml Gemüsefond	200 ml ungesüßte Kokosmilch	Sojasauce, Koriandergrün
Salz, Pfeffer		

Für die Kartoffel-Puffer:

250 g Möhre	100 g Kartoffel	1 Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie	1 Ei	2 EL Weizenmehl
2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer	

Für die Suppe die Möhren und den Ingwer schälen, die Zwiebel abziehen und alles gemeinsam mit den Kürbissen würfeln. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und darin das Gemüse anschwitzen. Anschließend mit dem Gemüsefond aufgießen und etwa 15 bis 20 Minuten weich kochen. Alles sehr fein pürieren und eventuell passieren. Die Kokosmilch unterrühren, mit je etwas Salz, Pfeffer, Sojasauce sowie Zitronensaft abschmecken und noch einmal erwärmen. Für die Puffer die Möhren und Kartoffeln waschen und schälen. Die Zwiebel abziehen und alles fein raspeln. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Das Gemüse mit der Petersilie, den Eiern und dem Mehl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Von der Puffermasse jeweils einen Esslöffel in die Pfanne geben und mit dem Löffelrücken flach drücken. Die Puffer von beiden Seiten goldbraun braten. Die Suppe auf Tellern anrichten, mit dem Koriander garnieren und mit den Puffern servieren.

Stefan Nicodemus am 21. Oktober 2014