

# Kürbis-Suppe mit Kürbiskern-Pesto, Blätterteig-Stangen

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

1 kg Hokkaido-Kürbis	2 Kartoffeln	2 Orangen
1 Ingwer	1 Dose Kokosmilch	120 ml Sahne
500 ml Gemüsesfond	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	1 Vanilleschote
Cayennepfeffer	Zimtpulver	Muskatnuss
Rapsöl	Salz, Pfeffer	

**Für das Pesto:**

50 g Kürbiskerne	1 Knoblauchzehe	3-4 EL Kürbiskernöl
$\frac{1}{2}$ TL Balsamicoessig	3 Stiele glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

**Für die Blätterteigstangen:**

1 Packung Blätterteig	50 g grobes Meersalz	2 EL etwas Sahne
1 Ei	50g Parmesan	

**Für die Garnitur:**

2 EL saure Sahne	50 g Kürbiskerne	2 EL Kürbiskernöl
------------------	------------------	-------------------

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und ihn ebenfalls in Würfel schneiden. Die Kartoffeln und den Kürbis in einem Topf mit Rapsöl kurz anbraten. Den Gemüsesfond dazugeben und aufkochen. Die Vanilleschote halbieren. Eine Hälfte kann anders verwendet werden. Das Mark der anderen Hälfte herauskratzen. Vom Ingwer eine zentimeterbreite Scheibe abschneiden, schälen und klein schneiden. Das Vanillemark und den Ingwer in den Topf geben. Das Ei trennen und das Eigelb mit der Sahne vermischen. Das Eiweiß kann anders verwendet werden. Den Parmesan reiben. In der Zwischenzeit den Blätterteig in drei Zentimeter breite Streifen schneiden, zu Spiralen drehen, mit der Sahne-Eigelbmischung bestreichen und mit dem grobem Salz und dem Parmesan bestreut für 20 Minuten in den Backofen geben. Für das Pesto die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend mit dem Mixer zerkleinern. Den Knoblauch abziehen. Die Kürbiskerne, das Öl, die Petersilie, den Essig und den Knoblauch pürieren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach 15 Minuten Kochzeit die Kürbis- und Kartoffelwürfel pürieren. Die Vanilleschote dazugeben und kurz weiter köcheln lassen. Das Currypulver, den Cayennepfeffer, das Zimtpulver und etwas abgeriebene Muskatnuss mit der Kokosmilch und der Schlagsahne hinzugeben, die ausgekratzte Vanilleschote herausnehmen, nochmals pürieren und bei Bedarf durch ein Sieb streichen. Die Orangen halbieren und auspressen. Den Orangensaft zur Suppe hinzugeben, nochmals kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kürbis-suppe auf Suppentellern anrichten, mit etwas Kürbiskernpesto, einem Klecks saure Sahne und Kürbiskernen dekorieren. Etwas Kürbiskernöl darüber träufeln und mit den Blätterteigstreifen servieren.

Barbara Kastl am 03. Februar 2015