

Kürbis-Suppe mit Flammkuchen

Für zwei Personen

Für die Kürbissuppe:

300 g Hokkaidokürbis	200 g Karotten	1 Zwiebel
1 Knolle Ingwer, 5 cm	1 Zitrone	2 EL Butter
500 ml Gemüsefond	200 ml Kokosmilch	Currypulver
Sojasauce	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Flammkuchen:

125 g Mehl	5 g Hefe	150 g Hokkaidokürbis
1 rote Zwiebel	1 Apfel, säuerlich	50 g Ziegenfrischkäse
50 ml Buttermilch	50 g Schmand	2 EL Honig
50 g Walnüsse	2 Zweige Rosmarin	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Hokkaidokürbis

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Flammkuchen die Hefe zerbröseln und in vier Esslöffeln warmem Wasser auflösen. Mit dem Mehl, dem Salz, der Buttermilch und dem Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend in kleine Portionen teilen, dünn ausrollen und auf ein Backblech legen. Den Schmand und den Ziegenfrischkäse mischen und auf den Teig streichen.

Für die Suppe die Zwiebel abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit der Butter andünsten. Den Kürbis schälen, von den Kernen befreien und klein schneiden. Die Karotten und den Ingwer ebenfalls schälen, klein schneiden und gemeinsam mit den Zwiebeln und dem Kürbis anbraten. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und 20 Minuten kochen lassen. Anschließend die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unterrühren und mit Sojasauce, Currypulver, Zitronensaft, Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Für den Flammkuchen den Kürbis und den Apfel entkernen und in feine Streifen schneiden. Die rote Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Walnüsse grob hacken und die Nadeln des Rosmarins abzupfen.

Den Kürbis, die Äpfel, die Zwiebel und den Rosmarin auf die Schmand-Ziegenkäse-Mischung verteilen und mit Honig, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Backofen für acht Minuten backen.

Für die Garnitur den halben Hokkaidokürbis aushöhlen.

Die Kürbissuppe im hohlen Hokkaidokürbis anrichten, mit dem Flammkuchen anrichten und servieren

Sarah Grosch am 15. September 2015