

Kürbis-Creme-Suppe mit Kürbiskern-Pesto, Bällchen

Für zwei Personen

Für die Kürbis-Cremesuppe:

1 rote Paprika	1 kleiner Muskatkürbis	1 cm Ingwerknolle
1 Orange	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
20 g kalte Butter	50 ml Sahne	400 ml Hühnerfond
50 ml Kokosmilch	2 Stiele Koriander	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver
1 TL mildes Chilipulver	1 Prise Zimt	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kichererbsen-Bällchen:

200 g Kichererbsen, vorgegart	Dose	100 g weiße Bohnen, vorgegart
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Ei
2 Stängel Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	40 g Semmelbrösel
10 g Speisestärke	25 g Sesam	50 g Panko (jap. Brotflocken)
1 TL Zimt	1 TL gemahlener Kümmel	1 Msp. Chilipulver
250 ml Pflanzenöl	Salz	Cayennepfeffer

Für das Pesto:

30 g Kürbiskerne	2 EL Kürbiskernöl	2 TL Olivenöl
3 Stängel Petersilie	mildes Chilisalz	Salz , Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Honigmelone

Für die Kürbis-Cremesuppe: Zwiebel, Ingwer und Knoblauch abziehen und fein hacken. Kürbis waschen, halbieren, von den Kernen befreien und in gleichgroße Würfel schneiden. Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Ingwer und Knoblauch darin anschwitzen. Kürbis und Paprika zugeben, ebenso kurz anschwitzen. Mit Fond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen würzen und auf kleiner Flamme weich garen lassen. Kokosmilch und Sahne zugießen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Die kalte Butter unterrühren und die Suppe eventuell durch ein Sieb passieren. Koriander abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und zum Garnieren beiseitelegen. Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb abreiben. Suppe damit nach Belieben abschmecken.

Für die Kichererbsen-Bällchen: Kichererbsen und Bohnen abtropfen lassen, in der Moulinette fein pürieren. Schalotte und Knoblauch abziehen, in Olivenöl kurz anbraten. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, klein hacken und mit den Schalotten- und Knoblauchwürfeln zum Püree geben und mit den Gewürzen abschmecken. Ei trennen. Backpulver, Semmelbrösel, Speisestärke und Eigelb zufügen. Gründlich mischen und walnussgroße Bällchen formen. Panko und Sesam mischen, die Bällchen darin wälzen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf Spießchen stecken.

Für das Pesto: Kürbiskerne grob hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, mit den Kürbiskernen, dem Kürbiskern- und Olivenöl in einer Moulinette fein mixen. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Melone halbieren. Entkernen. Mit einem Pariserlöffel 4 Bällchen herauslösen. Abwechselnd mit den Kichererbsenbällchen aufspießen.

Kürbis-Cremesuppe mit Kürbiskern-Pesto und Kichererbsen-Bällchen in tiefen Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.

Elisabeth Trentin am 27. September 2017