

Kürbis-Creme-Suppe mit Kürbiskern-Knusperstangen

Für zwei Personen

Für die Kürbiscremesuppe:

1 Hokkaido Kürbis	1 Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen
1 rote Schote Chili	2 EL Butter	200 ml Kokosmilch
1 Msp. Kurkuma	1 Msp. Currypulver	500 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

Für die Knusperstangen:

1 Rolle Blätterteig	2 Eier	30 g Kürbiskerne
grobes Meersalz		

Für die Garnitur:

3 Stiele Koriander	3 EL Kürbiskernöl	2 EL Schmand
100 ml Sahne		

Für die Kürbiscremesuppe:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Kürbis waschen, halbieren, von den Kernen befreien und in grobe Würfel schneiden. Chili halbieren, Kerne entfernen und kleinschneiden. Einen Topf mit Butter erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Kürbis zugeben, ebenso kurz anschwitzen. Mit Gemüsefond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und den Gewürzen würzen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Kokosmilch zugießen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.

Für die Knusperstangen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig der Länge nach in Streifen schneiden. Eiweiß und Eigelb trennen. Eigelbe verquirlen und mit Salz würzen. Kürbiskerne grob hacken. Jeweils 2 Blätterteigstreifen zu Spiralen aufdrehen und mit gehackten Kürbiskernen und Salz bestreuen. Blätterteigstangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Schmand und Sahne glatt rühren. Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern-Knusperstangen in tiefen Tellern anrichten, mit Koriander, Schmand-Sahne und Kürbiskernöl garnieren und servieren.

Jacqueline Wüning am 04. Oktober 2017