

Kürbiscreme-Suppe mit Wildfleisch-Bällchen, Kürbiskernen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g Muskatkürbis	3 Schalotten	250 ml Sahne
100 g Butter	1 Liter Gemüsefond	2 EL Kürbiskernöl
Muskatnuss	Salz	weißer Pfeffer

Für die Fleischbällchen:

150 g Wildhackfleisch	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
3 EL Semmelbrösel	1 Orange	1 Ei
Butter	1 TL Estragonsenf	1 EL Worcestersauce
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für die Kürbiskerne:

2 EL Kürbiskerne

Für die Suppe:

Den Muskatkürbis schälen, halbieren und die Kernen entfernen. In Würfel schneiden. Schalotten abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Butter glasig andünsten. Kürbis dazugeben, kurz mitdünsten und schließlich alles mit Gemüsefond aufgießen und weich kochen. Den Kürbis pürieren, Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Suppe mit Kürbiskernöl beträufeln.

Für die Wildfleischbällchen:

Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter glasig andünsten. Anschließend zum Hackfleisch geben und alles gut vermengen. Ei verquirlen und ebenfalls unter die Masse heben. Die Fleischmasse mit Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Orangenabrieb, Senf und Worcestersauce abschmecken. Daraus kleine Bällchen formen, in die Mitte ein kleines Loch eindrücken und schließlich von allen Seiten mit Semmelbrösel bestreuen. Erneut Butter in der Pfanne auslassen und die Bällchen bei mittlerer Hitze anbraten.

Für die Kürbiskerne:

Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten und die Suppe damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Scherzer-Reschreiter am 19. Februar 2020