

Kürbis-Suppe mit Entenbrust-Streifen, Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

Für die Entenbruststreifen:

1 Entenbrustfilet à ca. 250-300 g	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 TL Honig	Salz	Pfeffer

Für die Kürbissuppe:

300-400 g Muskatkürbis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 kleine Knolle Ingwer	2 Orangen
1 Limette	100 ml Sahne	1-2 EL Butter
400 ml Geflügelfond	1 TL Honig	1 EL scharfes Currypulver
1 EL mildes Currypulver	1 Zweig Thymian	½ Bund Koriander
Muskatnuss	2 EL neutrales Öl	Chili
Salz	Pfeffer	

Für das Kompott:

200 g frische Cranberrys	100 g Zucker
--------------------------	--------------

Für das Kartoffelstroh:

2 mittelgroße festk. Kartoffeln	Öl, Salz, Pfeffer
---------------------------------	-------------------

Für die Entenbruststreifen: Den Backofen auf 170-180 Grad Umluft vorheizen.

Entenbrust waschen, trockentupfen und Haut rautenförmig einschneiden, salzen. Entenbrust mit der Hautseite nach unten in die kalte Pfanne legen und ungefähr 5-7 Minuten braten bis die Haut schön braun ist, dabei Hitze reduzieren. Dann die Entenbrust wenden und 2-3 Minuten auf der Fleischseite braten. Die Haut mit Honig bestreichen und auf den Gitterrost im Backofen legen. Thymian und Rosmarin dazugeben. 10-15 Minuten bei 170-180 Grad, bis eine Kerntemperatur von 63 Grad erreicht ist. Entenbrust aus dem Ofen nehmen, würzen und 5-10 Minuten ruhen lassen. Dann gleichmäßig in Streifen schneiden.

Für die Kürbissuppe: Kürbis schälen, Fruchtfleisch würfeln.

Zwiebeln abziehen und würfeln, Knoblauch abziehen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und alles 4 Minuten andünsten. Currypulver und eine dicke Scheibe Ingwer dazugeben und etwas geriebenen Ingwer, sowie einige Thymianblättchen und Salz.

Mit Geflügelfond ablöschen und aufkochen, Hitze reduzieren. Orangen- und Limetten-Schale abreiben, anschließend Orangen auspressen und 100 ml Orangensaft dazugeben, etwas Chilischote und weiter 15 Minuten köcheln lassen. Ingwer entfernen. Suppe pürieren und mit Salz, Honig und Pfeffer abschmecken. Sahne dazugeben und Suppe nochmals aufschäumen.

Butter, Orangenabrieb und Limettenabrieb, sowie etwas Muskatnuss dazu. Korianderstiele klein schneiden und dazugeben. Chilischote in kleine Ringe schneiden und in die Suppe geben. Nochmals mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken.

Für das Kartoffelstroh: Die rohen Kartoffeln schälen und auf einer Mandoline in feine Streifen zu Stroh hobeln, ungefähr 1 mm dick und 5-6 cm lang.

Kartoffelstroh kurz wässern, abseihen und gut trockentupfen.

Anschließend in der Fritteuse bei 170 Grad goldgelb ausbacken, auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kompott: Cranberrys waschen, in einen Topf geben und zusammen mit dem Zucker und 100 ml Wasser auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Für 15 Minuten einköcheln, je nach Belieben noch etwas Wasser hinzugeben.

Suppe in tiefen Tellern anrichten mit Korianderblättern und frischen kleinen Chiliringen, Kartoffelstroh und Entenbruststreifen und dem Kompott garniert servieren.

Cordula Pollok am 20. Oktober 2022