

# Kokos-Kürbis-Cremesuppe mit Kürbis-Kernöl und Grissini

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

1 kleiner Hokkaidokürbis	1 Bund Suppengrün	1 Bio-Limette
1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	1 Knolle Ingwer à 2cm
1 Halm Zitronengras	2 Lorbeerblätter	500 ml Gemüsefond
200 ml Kokosmilch	100 ml Sahne	2 schwarze Kardamomkapseln
1 TL Garam Masala	1 TL Currypulver	1 TL Cayennepfeffer
1 TL geriebene Muskatnuss	Koriandersamen	Butter, Salz, Pfeffer

**Für die Grissini:**

125 g Mehl	2 EL Kürbiskerne	$\frac{1}{2}$ Packung Trockenhefe
$1\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	1 Prise Zucker	1 TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Für die Grissini das Mehl mit Trockenhefe, Salz, Zucker, Olivenöl und 100 Milliliter lauwar-  
mem Wasser vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Aus dem Teig drei Stangen formen,  
Kürbiskerne hacken und die Stangen damit bestreuen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten  
Backblech etwa zehn Minuten ruhen lassen. Danach mit Wasser bestreichen und im Ofen 15  
Minuten backen.

Für die Kokos-Kürbiscremesuppe das Suppengrün grob zerkleinern. Mit Fond, Lorbeerblättern,  
Koriandersamen, Kardamomkapseln und Zitronengras aufkochen. Limette waschen, abtrocknen  
und 1 bis 2 zwei Zentimeter lange Stücke der Schale abtrennen, ebenfalls mit dazu geben und  
köcheln lassen.

Kürbis samt Schale grob zerkleinern. Zwiebel abziehen und grob hacken. Beides in einem Topf  
in Butter anschwitzen. Knoblauch und Ingwer schälen und zu dem Kürbis in den Topf reiben,  
weiter dünsten lassen. Mit Cayennepfeffer, Garam Masala und Currypulver würzen. Die garge-  
kochte Karotte aus dem Suppenansatz nehmen und zu dem Kürbis geben. Mit dem Fond aus  
dem Suppenansatz ablöschen und aufkochen lassen, weiter köcheln lassen bis der Kürbis gar ist.  
Mit dem Mixstab gut pürieren. Durch ein Sieb passieren, um große Stücke herauszufiltern. Sup-  
pe wieder in den Topf geben und mit Sahne und dem festen Anteil der Kokosmilch erneut kurz  
aufkochen. Ein wenig von dem flüssigen Anteil der Kokosmilch dazu geben. Hitze reduzieren  
und abschmecken.

Die Kokos-Kürbiscremesuppe in Teller füllen, mit steirischem Kürbiskernöl garnieren und mit  
Grissini servieren.

Dagmar Salecic-Reichhold am 02. Februar 2016