

# Süßkartoffel-Kürbiscreme-Suppe mit Kürbiskernen

## Für zwei Personen

### Für die Suppe:

2 Süßkartoffeln	1 Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel
200 ml Sahne	500 ml salziger Gemüsefond	200 ml Süßwein
Salz	Pfeffer	

### Für die Kürbiskerne:

2 Handvoll Kürbiskerne	2 EL Puderzucker	1 Pck. Vanillezucker
------------------------	------------------	----------------------

### Für die Mousse:

150 g Frischkäse	20-25 g Wasabi-Paste
------------------	----------------------

### Für die Chips:

300 g Parmesan

### Für die Garnitur:

3 Zweige glatte Petersilie	Lupinenkresse	100 ml Olivenöl
----------------------------	---------------	-----------------

### Für die Suppe:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen, fein hacken und dünsten. Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. Kürbis waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Einen kleinen Teil vom Kürbis für die Garnitur zur Seite stellen.

Kürbis und Süßkartoffel zu den Zwiebeln geben und mitdünsten. Alles mit Süßwein und Fond ablöschen und köcheln lassen. Zuletzt Sahne angießen, alles mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss durch ein Sieb passieren. Für die Garnitur den übrigen Kürbis mit einem Sternausstecher ausstechen und zum Schluss mit auf den Teller geben.

### Für die Kürbiskerne:

Puderzucker mit Vanillezucker und einigen Tropfen Wasser mischen.

Kürbiskerne hinzugeben und mit der Zuckermischung vermengen.

Gezuckerten Kürbiskerne auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen rösten, dabei alle 5 Minuten wenden, bis sie trocken karamelliert sind.

### Für die Mousse:

Wasabi-Paste mit Frischkäse glattrühren und in einen Spritzbeutel füllen.

### Für die Chips:

Parmesan reiben und in einer Teflonpfanne zu Chips ausbraten.

### Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zerkleinern. Öl und Petersilie mit dem Stabmixer mixen. Petersilien-Öl sowie Kresse zum Garnieren verwenden.

Wasabi-Mousse, Kürbiskerne, Parmesan-Chips, ausgestochenen Kürbis, Petersilien-Öl und Kresse in einem tiefen Teller anrichten. Die Suppe apart in einem Kännchen servieren, so dass der Gast die Suppe selbst angießen kann.

Meta Hildebrand am 14. Dezember 2020