

Kürbis-Paprika-Suppe mit Knoblauch-Croutons

Für 2 Personen

1 Paprika, rot	300 g Muskatkürbis	1 Scheibe Toastbrot
450 ml Gemüsefond	50 g Sahne	30 g Butter
50 g Kokosmilch	1 TL Curry, mild	1 Zehe Knoblauch
1 Zimtstange	1 Vanilleschote	1 Prise Galgant, gemahlen
1 EL Olivenöl	0,5 Bund Petersilie, glatt	Chili, mild, gemahlen
Chilisalz, mild	Salz	

Die Paprika vierteln, entkernen, von den Scheidewänden und vom Strunk befreien und schälen. Drei Viertel von der Paprika grob zerkleinern, den Rest für die Einlage beiseite legen. Anschließend den Kürbis schälen und entkernen. 100 Gramm des Kürbisfleisches für die Einlage beiseite legen und den Rest in kleine Würfel schneiden. Die größeren Kürbiswürfel mit den größeren Paprikastücken in 350 Millilitern Gemüsefond etwa 20 Minuten weich garen. Die Sahne und die Kokosmilch mit dem Curry hinzufügen und pürieren. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Knoblauchscheiben, den Zimt und die Vanille in die Suppe einlegen, einige Minuten darin ziehen lassen und danach entfernen. Die Butter hinein mixen und mit Salz, Galgant und Chili abschmecken. Die restliche Paprika und den Kürbis in etwa Zentimeter große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit dem übrigen Fond bei mittlerer Hitze einigen Minuten weich köcheln, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Anschließend das Olivenöl dazu geben. Die Petersilie zupfen, klein hacken, hineinrühren und mit Chilisalz würzen. Das Weißbrot in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und dann die Weißbrotwürfel goldbraun anrösten. Sobald die Brotwürfel anfangen braun zu werden, die restlichen Knoblauchscheiben mit der Vanille dazu geben. Zum Abschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und die Vanille entfernen. Die Suppe auf Tellern mit den Gemüsegewürfen anrichten und mit den Knoblauchcroutons servieren.

Tipp:

Eine besonders würzige Note erhält die Suppe, wenn zusätzlich mit einem Teelöffel Räucherpaprika (piment de la vera picante) verfeinert wird.

Alfons Schuhbeck am 27. November 2009