

Muskat-Kürbis-Suppe mit Hähnchen-Croustillant

Für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g Muskatkürbis	1 Karotte	1 Stück Sellerie
1 Apfel (Cox Orange)	2 Schalotten	1 rote Chili
1 Limette	300 g Sahne	1 kleine Ingwerknolle
100 ml Weißwein	300 ml Geflügelfond	5 g Mumbai Curry
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Suppen-Einlage:

1 kleines Stück Muskatkürbis	1 Löffel Chicken-Chili-Paste	1 Sternanis
Butter	Weißer Balsamico	Zucker
Salz		

Für die Croustillants:

100 g Hähnchenbrust	4 Strudelteigblätter	1 Schuss Sahne
Öl	Meersalz	Pfeffer

Für die Garnitur:

5 g geröstete Kürbiskerne	10 g Crème fraîche	2 ml Kürbiskernöl
Zucker		

Für die Suppe: Den Kürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Karotte und Sellerie schälen, von Enden befreien und würfeln.

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke schneiden. Chili halbieren, entkernen und in Ringe schneiden. Schalotten abziehen und Ingwer schälen. Beides in Würfel schneiden und mit Chili in Butter anschwitzen. Kürbis, Sellerie, Karotte und Apfel dazugeben und Currypulver darüber streuen und mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fond und Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles im Thermomix oder mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Suppe durch ein Sieb passieren.

Wenn man beim Kochen auf Alkohol verzichten möchte, kann man statt mit Weißwein natürlich auch mit Zitronensäure oder Essig arbeiten.

Für die Suppen-Einlage: Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Zucker in einem Topf Wasser ziehen lassen. Hitze erhören und Kürbis mit Balsamico ablöschen. Sternanis und Chicken-Chili-Paste hinzugeben. Mit Butter abschmecken.

Für die Croustillants: Strudelteig in dünne Streifen schneiden. Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und kurz ins Gefrierfach legen. In 0,5 cm Würfel schneiden und mit Sahne und Salz durch den groben Fleischwolf drehen.

Farce mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas von der Farce in die Strudelteig-Streifen einrollen und im Öl frittieren. Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen.

Bevor man eine Farce macht, friert man das Fleisch ein, damit sich das Protein im Fleisch nicht trennt, denn durch das Mixen wird das Fleisch warm und immer wenn Wärme dazu kommt, läuft man Gefahr, dass sich die Struktur auflöst.

Für die Garnitur: Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und mit etwas Zucker karamellisieren. Kürbis-Einlage auf einen tiefen Teller geben. Mit der Kürbissuppe auffüllen. Mit einem Klecks Crème fraîche, den gerösteten Kürbiskernen und dem Kürbisöl garnieren. Mit je einem Croustillant servieren.

Nelson Müller am 05. November 2020