

Kürbis-Suppe mit Orange und Reh-Pflanzerl

Für 4 Personen

Kürbissuppe:

750 g Muskatkürbis	0,75 l Geflügelbrühe	150 g Sahne
0,5 Orange, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 Splitter Zimtrinde	0,5 Schote Vanille	40 g Butter, kalt
Salz	Chilisalz	Curry, mild

Rehpflanzerl:

0,5 Orange, unbehandelt	1 Stück Ingwer, frisch	100 g Toastbrot
100 ml Milch	1 Zwiebel, klein	2 Eier
2 TL Senf, scharf	170 g Rehhackfleisch	170 g Kalbshackfleisch
170 g Schweinehackfleisch	1 EL Preiselbeermarmelade	0,25 Bund Petersilie, glatt
Öl	Pfeffer	Cayennepfeffer
Majoran, getrocknet	Wildgewürz	Salz

Kürbissuppe:

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Etwa einen Teelöffel Schale der Orange abreiben, den Saft auspressen. Die Kürbiswürfel in der Geflügelbrühe in etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich garen. Etwa ein Viertel der Kürbiswürfel herausnehmen und in einem Topf warm stellen. Die restlichen Kürbiswürfel mit der Sahne, Orangenabrieb und Orangensaft pürieren. Die Knoblauchzehe halbieren und mit Ingwer, Zimt und der ausgekratzten Vanilleschote einlegen, einige Minuten darin ziehen lassen und danach entfernen. Die Butter hinein mixen und mit Salz oder Chilisalz und Curry abschmecken.

Rehpflanzerl:

Schale der Orange abreiben und etwa eine Messerspitze Ingwer fein hacken. Das Toastbrot entrinden und in der Milch einweichen, die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze im Öl glasig andünsten. Eier mit Senf verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, einer Prise Majoran, Orangenschale und Ingwer verrühren. Das Hackfleisch mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, Preiselbeermarmelade und Zwiebelwürfelchen vermischen und mit Salz und Wildgewürz würzen. Majoran, Orangenschale, Ingwer und grob gehackte Petersilie hinein geben. Mit feuchten Händen kleine Pflanzerl daraus formen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im restlichen Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Die Kürbiswürfel und die Suppe in warme Teller verteilen, die Pflanzerl in die Mitte setzen.

Alfons Schuhbeck am 07. Oktober 2011