

Winterliche Kürbis-Suppe mit Perlzwiebel-Spießen

Für 2 Portionen:

1 Zwiebel	2 EL Butter	2 Zimtstangen
3 Sternanis	1 Prise Gewürzsalz	1 Prise Zucker
300 g Hokkaido-Kürbis	40 ml roter Portwein	40 ml Weißwein
400 ml Gemüsebrühe	20 Perlzwiebeln	4 Schaschlik-Spieße
2 EL Bratöl mit Butter	200 ml Sahne	2 EL Honig
2 EL Sojasauce	1-2 EL Kürbiskernöl	

Zwiebel schälen und grob würfeln. Butter in einem Topf zerlassen.

Zwiebeln, Zimtstangen und Sternanis dazugeben. Zwiebeln bei niedriger bis mittlerer Hitze in der Butter anschwitzen, zwischenzeitlich mit Gewürzsalz und Zucker würzen.

In der Zwischenzeit Kürbis entkernen, mit Schale grob würfeln und direkt zu den Zwiebeln in den Topf geben. Hitze erhöhen und den Kürbis unter Rühren 1 Minute anbraten.

Kürbis erst mit Portwein ablöschen und den Portwein kurz verkochen lassen. Dann mit Weißwein ablöschen und auch den Weißwein verkochen lassen. 400 ml Gemüsebrühe zufügen und alles bei niedriger bis mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist.

Währenddessen Perlzwiebeln schälen und jeweils 5 Zwiebeln auf einen Schaschlikspieß aufspießen. Zwiebelspieße in einer Pfanne mit heißem Bratöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden goldbraun anbraten.

Sternanis und Zimtstangen aus der Suppe nehmen. Sahne zur Suppe geben, einmal kräftig aufkochen, Topf von der Hitze nehmen und die Suppe 5 Minuten ziehen lassen.

Mit einem Küchentuch das Fett aus der Pfanne mit den Zwiebel-Spießen wischen. Einen Schuss Wasser zu den Spießen in die Pfanne gießen, Pfanne mit einem Deckel verschließen und die Spieße bei hoher Hitze im Wasser garen.

In der Zwischenzeit die Suppe mit einem Stabmixer fein und schaumig pürieren.

Sobald das Wasser verdampft ist, Zwiebelspieße mit Honig beträufeln und darin schwenken. Dann Sojasauce dazugeben und die Spieße unter Schwenken in der Honig-Sojasauce glasieren.

Kürbissuppe auf zwei Schüsseln verteilen, jeweils zwei Perlzwiebel-Spieße auf den Schüsselrändern anrichten und die Suppe mit Kürbiskernöl beträufeln.

Steffen Henssler am 02. Oktober 2024