

MOREIRA'S KÜRBISCREMESUPPE

Der wärmende Klassiker für kühle Herbsttage: Zaubern Sie aus feinem Kürbis eine aromatische Suppe, die nach Belieben verfeinert werden kann (z.B. mit Curry und Ingwer).



Zutaten für 4 Personen

- 50 g Butter oder 2 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel mittelgross
- 750 g Kürbis (gerüstet), z.B. Muskat
- 1 EL Kürbiskernöl
- 1.5 dl Weisswein
- 2.5 dl Rahm oder Kokosmilch
- 20 g Bouillonpaste
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Maizena nach Bedarf
- Doppelrahm, Kürbiskerne und Kerbel zum Garnieren

Vorbereitung

Den Kürbis waschen, wenn nötig in grosse Schnitze schneiden und anschliessend schälen. Die Kerne und Fasern entfernen, danach das Kürbisfleisch in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht anrösten.

Zubereitung

Die Butter oder das Rapsöl in einem Kochtopf erhitzen. Die Zwiebel und die Kürbiswürfel darin bei mittlerer Hitze solange dünsten, bis das Fruchtfleisch zu zerfallen beginnt. Das Kürbiskernöl dazugeben und kurz umrühren. Mit Weisswein ablöschen und diesen etwas einköcheln lassen. Danach den Rahm oder die Kokosmilch dazugiessen und die Bouillonpaste einrühren. Das Ganze unter gelegentlichem Rühren sehr weich kochen.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren bis sie eine feine, homogene Konsistenz erreicht hat. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit (Bouillon) zugeben oder mit Maizena abbinden. Nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kürbiscremesuppe in einer Schüssel oder tiefen Tellern anrichten, 1 EL Doppelrahm darauf geben, mit den gerösteten Kürbiskernen und dem Kerbel dekorieren und sofort servieren.

Verfeinerung

Würzig: Zwiebeln und Kürbis mit einem etwa 2 cm langen, frisch geriebenem Stück Ingwer und 1-2 TL Currypulver andünsten. Währschaft: 1 geschälte, in Stücke geschnittenen Karotte und 1 geschälte, gewürfelte Kartoffel mit den Zwiebeln und dem Kürbis dünsten.

M O R E I R A ' S T I P P

Ein attraktiver Blickfang: Die Suppe in einem Kürbis anrichten und präsentieren – zusammen mit einem fruchtigen Glas Wein eine wahre Augen- und Gaumenfreude.



Servierempfehlung

Das Auge isst mit: Besonders ansprechend präsentieren Sie Ihre Suppe in einem Kürbis als dekorativer Suppenschüssel. Dazu zum Beispiel einen grossen Muskatkürbis verwenden. Diesen gut waschen und einen Deckel abschneiden. Alle Kerne und Fasern entfernen und danach den Kürbis mit dem Deckel auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech etwa 15 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen. Mit einem Kugelausstecher oder Löffel den Kürbis bis auf einen etwa 1 cm dicken Rand aushöhlen. Das Kürbisfleisch für die Zubereitung der Suppe verwenden und diese im hohlen Kürbis anrichten.

Weinempfehlung

Zur Kürbiscremesuppe empfehlen wir einen regionalen Chardonnay vom Weingut Erich Meier in Uetikon am See. 9 Monate im Barrique ausgebaut, passt das samtene, cremig-fruchtige und frische Bouquet sowie die reife Säure dieses eleganten Weines hervorragend zu den Kürbisaromen.