

Für 4 Personen

Orangen-Kürbis-Suppe mit frischem Ingwer

- 380 g Kürbisfleisch
- 2 Orangen (Bio)
- 2 El gehackte Schalotten
- ½ Tl fein gehackter Ingwer
- 1 El Butter
- 1 El Zucker
- 2 dl frisch gepresster Orangensaft
- ½ dl Weisswein
- ½ dl Noilly Prat
- 2 dl leichte Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer und ein Hauch Curry zum würzen
- 2 dl Rahm

Den Kürbis schälen und die Kernen entfernen. Für die Garnitur 80g in kleine Würfel schneiden. (Brunoise) Den Rest in ca. 5 mm grosse Würfel schneiden. Von den Orangen Zeste herstellen, im kochenden Wasser blanchieren, abschütten und grob hacken. Die Orangen anschliessend schälen und 12 Filets daraus schneiden. Den Saft für die Suppe verwenden.

Die Schalotten mit dem Ingwer in einer hochrandigen Pfanne in wenig Butter anziehen, den Kürbis beige-ben und mit dem Zucker bestreuen, solange dämpfen, bis der Kürbis schön glänzt. Mit dem Weisswein, dem Noilly Prat, dem Orangensaft und der Brühe ablöschen, aufkochen. Die Suppe würzen und kochen bis der Kürbis sehr weich ist. Den Rahm dazugeben, aufkochen und wenn nötig mit Salz, Pfeffer und wenig Curry abschmecken. Die Suppe mit einem Mixer fein pürieren, durch ein feines Sieb streichen und zurück in die Pfanne geben.

Anrichten

- 1 El Schnittlauch
- 4 El Kürbiswürfelchen (Brunoise)
- 12 Orangenschnitze
- 4 Rahmrosetten

Die Kürbiswürfelchen in Butter kurz sautieren. Die Suppe vor dem Servieren mit einem Mixstab aufschäumen und mit den Kürbiswürfelchen und den Orangenschnitzen in vorgewärmte Tassen oder Teller abfüllen. Mit Rahmrosetten, Schnittlauch und den Orangenzesten garnieren und servieren.