

Aus dem Rezeptbuch

vom Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats - November 2015

„Kürbis-Cremesuppe mit Sauerrahm“

für 4 Portionen

- 800 g Hokaido Kürbisfleisch, ohne Schale
und ohne Kerne gewogen
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 750 ml Hühnerbrühe
- 150 ml flüssige Sahne
- 80 ml Sauerrahm
- Butter
- Salz / Pfeffer aus der Mühle
- Kürbiskernöl
- Kürbiskerne



Depositphotos_24483753_original - ©lisovskaya

Zubereitung

Das Kürbisfleisch würfeln.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in etwas Butter andünsten. Das Kürbisfleisch dazugeben, kurz anrösten und dann mit Suppe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt eine halbe Stunde kochen lassen, dann 150 ml Sahne dazu gießen. Nochmals aufkochen lassen und mit dem Stabmixer pürieren. Abschmecken.

2 EL Kürbiskerne in der trockenen Pfanne kurz anrösten. Die Suppe anrichten. Auf jeden Teller etwas Sauerrahm setzen. Die Kürbiskerne darüber streuen und ein paar Tropfen Kürbiskernöl darüber träufeln.

Mein Tipp:

Ein fruchtiger nicht zu säurebetonter Weißwein, zum Beispiel eine Scheurebe, rundet das Gericht perfekt ab.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.
Christian Popp, Küchenchef