

Kürbiscremesuppe mit Schnittlauch und Olivenöl

Kategorie: 03) Vorspeisen warm/Suppen

Rezept Nr.: 444

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Kürbis	600 Gramm	Muskatkürbis	
Zwiebel	1 Stück		
Knoblauchzehe	1 Stück		
Zitronensaft			
Geflügelfond	0,4 Liter		
Crème fraiche	200 Gramm		
Olivenöl			
Salz, Pfeffer			
Schnittlauch	1 Bund		
Muskatnuß			

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und zerdrücken und zum Kürbisfleisch geben
2. Die Zwiebel schälen und klein hacken, in etwas Olivenöl hell anschwitzen und das Kürbisfleisch mit dem Knoblauch dazugeben. Gut umrühren und kurz mit anschwitzen.
3. Den Fond aufgießen und ca. 15 - 20 Minuten im offenen Topf auf mittlerem Feuer garen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Die Crème fraiche zugeben und nochmals 15 Minuten auf kleiner Flamme weiterkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken
4. Die Kürbiscreme mit einer Gemüsemühle durchpassieren ("Flotte Lotte" sage ich so ungern, im Hinblick auf den Vornamen meiner mit 91 Jahren verstorbenen Mutter) , damit sie schön glatt wird (oder im Mixer durchmischen und durch ein nicht allzu feines Sieb passieren).
5. Etwas geriebene Muskatnuss zugeben und ein paar Tropfen Zitronensaft, um den Geschmack zu verstärken. In Suppenteller geben, die geschnittenen Schnittlauchröllchen darüber streuen und mit einigen Tropfen gutem Olivenöl begießen.

Produktinfo: Für dieses Rezept passt besonders Muskatkürbis auf Grund seines Aromas, gut schmeckt sie aber auch mit Hokkaido-Kürbis.

Weininfo: Das süßliche Aroma der Kürbiscreme verlangt nach einem milden, aber dennoch aromatischen Weißwein, z.B. einem Elsässers Pinot blanc, einem weißen Côtes du Rhône. oder einem Viognier (sehr schön Condrieu).

Kürbiscremesuppe mit Schnittlauch und Olivenöl



Notizen
