

# Kürbis-Cappuccino, Curry, Kokosschaum, Blätterteig

## Für zwei Personen

|                                 |                             |                                      |
|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| 150 g Hokkaidokürbis            | 10 g Ingwer                 | 1 Schalotte                          |
| $\frac{1}{2}$ Limette           | 1 Ei                        | 1 Rolle Blätterteig                  |
| 1 EL Sesamsamen                 | 1 EL Schwarzkümmel          | $\frac{1}{2}$ EL Currypulver, scharf |
| 2 TL Currypulver, mild          | 125 ml Kokosmilch, ungesüßt | 250 ml Gemüsefond                    |
| $\frac{1}{2}$ EL Sonnenblumenöl | Salz, Pfeffer               |                                      |

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kürbis waschen, putzen und samt Schale in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer und die Schalotte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Sonnenblumenöl in einem großen Topf erhitzen und den Kürbis, die Schalotten- und Ingwerscheiben darin andünsten. Das scharfe Currypulver in den Topf dazugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen. Alles zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und durch das Sieb in einen anderen Topf streichen. Die Limette waschen und den Limettensaft auspressen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und dem Limettensaft abschmecken. Den Blätterteig in ein Zentimeter breite Streifen schneiden und in sich drehen. Die Stangen mit dem Eigelb bestreichen. Die Sesamsamen mit dem Schwarzkümmel und Salz mischen. Die Mischung auf den mit Eigelb bestrichenen Stangen großzügig verteilen. Die Stangen anschließend zehn bis zwölf Minuten bei 200 Grad im Backofen garen. Die Kokosmilch in einem kleinen Topf erhitzen und mit dem Pürierstab schaumig rühren. Die Kürbissuppe in der Glastasse anrichten, die Blätterteigstangen neben die Suppe legen, den Kokosschaum auf die Suppe geben, mit dem milden Currypulver bestäuben und servieren.

Wiebke Regner am 19. November 2013