

Kürbis-Suppe, Risotto mit Bacon, Waffel mit Zwetschgen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

½ Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel	1 Knolle Ingwer à 2 cm
125 ml Orangensaft	1 Orange, Abrieb	250 ml Geflügelfond
30 ml Kürbiskernöl	½ TL Zucker	Chili
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Kürbismus:

1 Hokkaido-Kürbis	Salz
-------------------	------

Für den Risotto:

75 g Risottoreis	30 g Parmesan	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb	50 ml trockener Weißwein
300 ml Geflügelfond	1 Muskatnuss	2 Zweige Kerbel
20 g Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Waffeln:

250 g Mehl	3 Eier	1 ½ TL Backpulver
3 EL Vanillezucker	100 g Butter	1 Prise feines Salz

Für das Kompott:

300 g Zwetschgen	1 Zitrone, Saft	200 ml trockener Rotwein
2 EL Zucker		

Für die Garnitur:

4 Scheiben Bacon

Für die Suppe:

Den Kürbis von den Deckel und Boden befreien, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis in Spalten schneiden und fein würfeln.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Kürbis darin dünsten. Mit geriebenem Ingwer, Zucker, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Kräftig aufkochen lassen, Orangensaft und Fond angießen und nach etwa 15 Minuten mit einem Stabmixer cremig pürieren.

Mit Orangenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe mit dem Kürbiskernöl verfeinern.

Für das Kürbismus:

Den Kürbis von den Deckel und Boden befreien, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis in Spalten schneiden, fein würfeln und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Kürbisstücke abgießen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Für den Risotto:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin glasig anbraten. Den Risottoreis dazugeben, ebenfalls kurz anbraten und dann mit Weißwein ablöschen.

Mit ca. 200 g Kürbismus und Fond auffüllen und langsam cremig rühren. Mit etwas Zitronenabrieb, Muskat, Kerbel und kalter Butter abrunden. Zum Schluss kräftig salzen und pfeffern und mit geriebenem Parmesan verrühren.

Für die Waffeln:

Die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. Mehl, Backpulver, Vanillezucker,

Butter und 200 g Kürbismus kräftig verrühren und den Eischnee unterziehen.
In einem Waffeleisen bei mittlerer Temperatur krosse Waffeln ausbacken.

Für das Kompott:

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Rotwein und Zitronensaft ablöschen.

Die Zwetschgen halbieren, vom Stein lösen und im Sud ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Den Bacon in einer Pfanne ohne Öl knusprig auslassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Bacon garnieren und servieren.

Liane Malbert am 08. November 2018