

Kürbis-Rahm-Suppe mit Gemüse-Streifen und Parma-Schinken

Für 2 Personen

1 Kürbis, Hokaido	2 Karotten	1 Sellerieknolle
1 Porree	1 Schalotte	1 Muskatnuss
2 Scheiben Parma-Schinken	300 ml Geflügelfond	220 ml Kürbiskernöl
125 ml Sahne	50 ml Weißwein, trocken	20 g Crème-fraîche
20 g Butter	2 EL Kürbiskerne, geröstet	1 TL Currypulver
1 Zehe Knoblauch	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Kürbis aufschneiden, aushöhlen und grob würfeln. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, klein schneiden und in der Butter anschwitzen. Das Kürbisfleisch zusammen mit einer Messerspitze Currypulver dazu geben und kurz andünsten lassen. Anschließend das Ganze mit Weißwein ablöschen und mit dem Geflügelfond und 25 Millilitern Sahne auffüllen. Die Suppe gut einkochen lassen und immer wieder mit Salz und Pfeffer abschmecken. Währenddessen die Karotten schälen und mit dem Sellerie in dünne Streifen schneiden. Die beiden Gemüsesorten in dem Kürbiskernöl anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Pfeffer und Salz würzen. Wenn der Kürbis weich geworden ist, alles fein pürieren, durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen. Anschließend die Crème-fraîche und die restlichen Sahne in die Suppe rühren. Die Kürbisrahmsuppe mit dem frittierten Gemüse anrichten. Den Parma-Schinken dazulegen und alles mit den Kürbiskernen garnieren

Christel Müller am 01. Dezember 2009