

Kürbis-Suppe, Crème-fraîche, Kürbiskerne, Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Hokkaido-Kürbis	1 rote Zwiebel	2 Orangen
1 TL Akazienhonig	1 EL Garam Masala	750 ml Gemüsefond
Butterschmalz	Salz	Szechuan-Pfeffer

Für die Ingwer-Crème-fraîche:

1 Zitrone	1 Knolle Ingwer	150 g Crème-fraîche
Salz		

Für das Brot:

1 EL weißer Sesam	1 EL schwarzer Sesam	100 g Naturjoghurt
Olivenöl	100-200 g Mehl	1 TL Backpulver
Salz		

Für die Garnitur:

Kürbiskerne	Kürbiskernöl
-------------	--------------

Für die Suppe:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kürbis waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und auch grob schneiden. Kürbis und Zwiebeln kräftig in Butterschmalz anbraten, etwas Akazienhonig begeben und kurz karamellisieren lassen. Orangen halbieren, auspressen und Kürbis mit Orangensaft ablöschen. Fond aufgießen und köcheln lassen. Mit Garam Masala abschmecken. Nach der Garzeit alles mit einem Zauberstab fein mixen und je nach Konsistenz noch etwas verdünnen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Ingwer-Crème-fraîche:

Ingwer schälen und mit einer feinen Reibe reiben. Mit Crème fraîche und Salz vermischen. Zitrone halbieren, auspressen und Crème fraîche mit Zitronensaft abschmecken.

Für das Brot:

Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Jogurt dazugeben. Masse auf einer bemehlten Fläche zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig in zwei Ballen formen und mit dem Nudelholz ausrollen.

Eine Pfanne mit Öl bepinseln und heiß werden lassen. Fladen einlegen und knusprig braun backen. Wenden und gleichfalls braun ausbacken.

Fladen im Sesam wenden und im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten fertig backen.

Für die Garnitur:

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Kürbissuppe in eine Schale füllen, mit einem Klacks Ingwer-Crème fraîche, den Kürbiskernen und etwas Kürbiskernöl anrichten. Fladen beilegen. Das Gericht servieren.

Lilian van Daalen am 18. Mai 2021