

Kürbis-Suppe und Kürbis-Chutney mit Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g Muskatkürbis	1 Knoblauchzehe	8 cm Ingwer
75 ml Sahne	25 g Butter	375 ml Gemüsefond
2 EL Kürbiskernöl	1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver
1 EL Currypulver	Ingwerpulver	Salz

Für das Chutney:

500 g Muskatkürbis	5 EL Balsamico Bianco	3 EL scharfe Chilisauce
2 EL süße Chilisauce	1 Lorbeerblatt	3 Gewürznelken
1 Sternanis	4 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Pfannenbrot:

160 ml Milch	50 g Butter	2 EL schwarzer Sesam
300 g Dinkelmehl	1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 EL Speiseöl	1 TL Salz	

Für die Suppe:

Den Kürbis schälen, in Spalten schneiden und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen und den Kürbis darin etwa 20 Minuten garen.

Währenddessen Knoblauch abziehen und halbieren. Den Ingwer schälen. Beides in einen Teebeutel geben. Beiseite stellen.

Sahne und Currypulver zum Kürbis geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark und $\frac{1}{2}$ TL Zimt unter die Suppe rühren. Den Teebeutel mit Ingwer und Knoblauch in die Suppe hängen und für einige Minuten darin ziehen lassen. Den Beutel entfernen und schließlich die Butter untermixen. Alles mit Salz und Ingwerpulver abschmecken. Vor dem Servieren Kürbiskernöl über die Suppe träufeln.

Für das Chutney:

Kürbis schälen, vierteln und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen, den Zucker hineingeben und karamellisieren. Mit Essig ablöschen und salzen. Schließlich Gewürznelken, Lorbeerblatt, Sternanis, beide Chilisauce und den Kürbis mit in die Pfanne geben und alles für ca. 4-5 Minuten weich garen. Das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pfannenbrot:

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Milch und flüssige Butter vermengen und mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in 4 Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu runden Fladen ausrollen. Mit schwarzem Sesam bestreuen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und jeden Fladen bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 2 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stephanie Rogler am 24. September 2019