

# Butternut-Soup, Süßkartoffel-Chips, Knoblauch-Ciabatta

## Für zwei Personen

### Für die Suppe:

1 kleiner Butternut-Kürbis	1 Stange Porree	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer	700 ml Gemüsefond
200 ml Orangensaft	100 ml Sahne	100 ml Crème-double
1 Schuss Kürbiskernöl	1 TL Butter	1 EL Olivenöl
Muskatnuss	Currypulver	Salz, Pfeffer

### Für die Chips:

1 Süßkartoffel	Mehl	Sonnenblumenöl
grobe Salzflöcken	Pfeffer	

### Für das Ciabatta:

$\frac{1}{2}$ Ciabatta	2 Knoblauchzehen	Olivenöl
------------------------	------------------	----------

### Für die Suppe:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Ingwer reiben.

Alles in Öl und Butter in einem Topf anbraten. Kürbis und Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Mit in den Topf geben (nicht anbrennen lassen).

Mit Fond aufgießen und auf mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Orangensaft dazugeben. Mit dem Pürierstab fein pürieren, dann mit Muskatnussabrieb, Curry, Salz, Pfeffer, Sahne und Crème double abschmecken. Zum Servieren mit Kürbiskernöl beträufeln.

### Für die Chips:

Süßkartoffel waschen, nicht schälen. Dann mit einem Hobel sehr fein schneiden. Scheiben leicht mehlieren und in einer Fritteuse knusprig backen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

### Für das Ciabatta:

Knoblauch abziehen. Ciabatta in Scheiben schneiden und mit Olivenöl und andgedrücktem Knoblauch in der Pfanne anbraten. Knoblauch über die Scheiben ziehen, damit sie den Geschmack noch besser annehmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Danny Pamp am 12. Oktober 2021