

Kürbiscreme-Suppe mit gerösteten Mandeln und Aprikosen

Für 2 Personen

300 g Hokkaidokürbis	100 g Mandeln	100 g getrock. Aprikosen
3 EL kalte Butter	1/2 EL Zucker	100 ml Wermut
600 ml Geflügelbrühe	1 Msp. Cayennepfeffer	1 Msp. Zimtpulver
1/4 TL Currypulver	Salz	Pfeffer

Das ungeschälte, geputzte Hokkaidokürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Aprikosen vierteln. 1 EL Butter in einem Topf aufschäumen. Den Kürbis und die Aprikosen mit Zucker darin anschwitzen. Dann mit dem Wermut ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Die Flüssigkeit aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.

Die Mandeln in einer Pfanne vorsichtig ohne Fett anrösten, abkühlen lassen und 1/3 für das Anrichten beiseite stellen.

Die Suppe mit dem Cayennepfeffer, dem Zimt- und Currypulver sowie Salz und frisch gemahltem Pfeffer würzen. Die restliche kalte Butter (2 EL) und 2/3 der Mandeln zugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe nochmals abschmecken.

Die Suppe in 4 Schalen geben, die restlichen Mandeln darüber streuen und servieren.

Christian Henze am 07. September 2018