

Kürbisschaumsüppchen



Zutaten

Für 6 Personen

400 g Kürbis gerüstet gewogen
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Peperoncino
4 Esslöffel Olivenöl
1 dl Noilly Prat
100 g Linsen rot
8 dl Gemüsebouillon
4 Esslöffel Doppelrahm
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
6 Tête de Moine-Rosetten oder Parmesan
am Stück, siehe Rezept-Tipp
0.5 Bund Kerbel
1 Orange
50 g Butter kalt

Zubereitung

Den gerüsteten Kürbis an der Röstiraffel grob reiben. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Peperoncino längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Peperoncino darin andünsten. Dann den Kürbis beifügen und kurz mitdünsten. Den Noilly Prat dazugießen, aufkochen und etwa zur Hälfte einkochen lassen.

Nun die Linsen und die Bouillon dazugeben. Alles aufkochen, dann die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer 12–15 Minuten kochen lassen.

Den Doppelrahm zur Suppe geben und alles mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen oder abkühlen lassen und dann im Kühlschrank aufbewahren.

Für das Anrichten bei Verwendung von Parmesan diesen auf dem Gemüsehobel oder mit einem Sparschäler in Späne schneiden. Den Kerbel grob hacken. Die Schale von gut ½ Orange dünn abreiben. ½ dl Saft auspressen.

Vor dem Servieren die Suppe noch einmal gut aufkochen. Die Orangenschale, den Saft sowie die in Stücke geschnittene Butter beifügen und die Suppe nochmals gut durchmischen, bis sie leicht schaumig ist; dazu den Stabmixer gegen Ende fast an die Oberfläche der Suppe ziehen.

Die Suppe sofort in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten, je 1 Rosette Tête de Moine daraufsetzen oder die Parmesanspäne darüber verteilen und alles mit Kerbel bestreuen. Wichtig: Sofort servieren, weil der Tête de Moine rasch schmilzt; man kann ihn auch erst am Tisch auf die Suppe geben.