

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KÜRBISSUPPE MIT ORANGEN GREMOLATA UND BRESAOLA CHIPS

Zutaten:

800g-1kg	Hokkaido Kürbis
200 g	Kartoffeln
1 Stk.	Zwiebel, geschnitten
30 g	Frischer Ingwer
40 g	Butter
1 Zweig	Rosmarin
6 DL	Gemüsefond
1 DL	Vollrahm
1 DL	Orangensaft
1 TL	Honig
etwas	Salz, Pfeffer
1 EL	Kürbiskerne
½ Stk.	Rote Chilischote
1 Stück	Orange, Zeste bzw. grober Abrieb
½ Bund	Petersilie Liscio, gehackt

Garnitur

4-8 Scheiben	Bresaola (oder Bündnerfleisch), dünn geschnitten (wer mag, kann dies auch ohne Fett in der Pfanne rösten)
3 EL	Olivenöl
4 Scheiben	Baguette oder Focaccia
etwas	Gewürzblütensalz

ZUBEREITUNG

Kürbis halbieren, entkernen, in schmale Spalten schneiden, schälen und würfeln. Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Zwiebel fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Butter in einem Topf erhitzen,

Kürbis, Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer und Rosmarin darin andünsten. Mit Fond und Sahne auffüllen, aufkochen und bei milder Hitze 20 Minuten zugedeckt kochen. Rosmarin entfernen.

Orangensaft und Honig zugeben, aufkochen und mit dem Schneidstab fein pürieren. Die Suppe durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Gremolata die Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne rösten, fein hacken. Chilischote entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.

Alle Zutaten mit der Orangenschale mischen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Baguettescheiben von beiden Seiten hellbraun rösten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Wer mag - Das Bündnerfleisch – ohne Fett rösten und als Garnitur für die Suppe verwenden. Ansonsten Bündnerfleisch in feine Julienne Streifen schneiden und für die Garnitur verwenden.

Die Suppe erwärmen, mit etwas Gremolata, Gewürzblütensalz und den Bündnerfleisch Streifen bestreuen und mit einigen Tropfen Kürbiskernöl beträufeln.

Mit Baguette und der restlichen Gremolata servieren.