Püreesuppen – z. B. Kürbissuppe

Zutaten für ca. 1,5 Liter:

600 g	Kürbis (ohne Schale)
40 g	Butter
2	Schalotten
100 ml	Weißwein
600 ml	Fond (Geflügel-, Gemüsefond)
150 ml	Sahne
40 g	Crème fraîche

Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, 1 El Currypulver, Prise Muskat

Einlage: Je 150 g Karotten, Sellerie, Lauch – Kürbiskernöl, Kürbiskerne

Kürbis der Sorte Hokkaido kann mit der Schale verwendet werden.

Vorbereitung:

- Kürbis in Stücke schneiden.
- Knoblauch und Schalotten schälen und grob würfeln.

Zubereitung:

1. Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen.
2. Kürbisstücke mitschwitzen und mit Curry bestäuben.

Aromen werden gebildet, Säure abgebaut.

3. Mit Weißwein ablöschen, Fond und 100 ml Sahne zugeben.

Konsistenz wird bestimmt.

4. Mit Salz Pfeffer und Muskat würzen.
5. Kürbis weich garen.
6. Crème fraîche und restliche Sahne zugeben.
7. Suppe im Standmixer fein pürieren. Abschmecken

Bindung durch den jeweiligen Grundstoff z. B. Kürbis

8. Suppe portionieren und mit gedünsteten Gemüsejulienne, Öl, Kernen garnieren.

Einlage: Gemüse waschen, schälen, in Julienne schneiden und „knackig" dünsten.
Kürbiskerne in wenig Öl hellbraun rösten – salzen.