

Kürbissuppe mit Ingwer Milchschaum



Zubereitung

Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen

Kürbis garen: Kürbis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, mit der Hälfte des Öls beträufeln und abschmecken. Mit Folie abdecken und weich garen, ca. 40 Minuten.

Zwiebelmischung zubereiten: In der Zwischenzeit das restliche Öl in einem grossen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen, ca. 3-4 Minuten weich dünsten. Abschmecken und beiseitestellen.

Suppe kochen: Kürbis, Zwiebelmischung und heisse Bouillon in den Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Kürbis zu zerfallen beginnt, ca. 10-15 Minuten. Leicht abkühlen lassen, in eine Küchenmaschine geben und fein mixen.

Suppe verfeinern: Rahm hinzufügen, Suppe durch ein feines Sieb in einen sauberen Topf sieben und nach Belieben abschmecken und mit Cayenne würzen. Warm halten.

Ingwer Milchschaum zubereiten: In der Zwischenzeit die Bouillon in einem Topf bei starker Hitze auf 70 ml reduzieren, ca. 7-8 Minuten, und Ingwer dazugeben. Zugedeckt leicht abkühlen und marinieren lassen, ca. 20 Minuten. Dann die Milch zugeben und alles durch ein feines Sieb in einen Topf sieben. Bei mittlerer Hitze aufkochen und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Servieren: Suppe in tiefe Teller giessen, mit Kürbiskernöl beträufeln und mit zwei Löffel Ingwer Milchschaum beträufeln.

Zutaten für 4 Persone

- 1 kg Butternusskürbis, in 2 cm grosse Würfel geschnitten
- 50 ml Olivenöl ‚extra vergine‘
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 weisse Zwiebel, gewürfelt
- 500 ml heisse Hühnerbouillon
- 150 ml Vollrahm
- Kürbiskernöl
- Cayenne Pulver

Ingwer-Milch

- 200 ml Hühnerbouillon
- 60 g Ingwer, fein gehackt
- 500 ml Vollmilch