

Kürbissamtsuppe mit Sherry

957

Typ: Suppe

Quelle: Uwe v.G.

Bemerkungen: Kürbis garen: Dampkochtopf, 10 min Stufe 2.

Zutaten etwa 1.2 kg Kürbis (Muskat oder Hokkaido)
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
3 EL Walnussöl
2 EL Butter
1 TL brauner Zucker
100 mL Sherry
1 L kräftige Gemüsebrühe
2 Scheiben Bauernbrot
3 EL Walnusskerne
¼ Wirsingkohl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
geriebene Muskatnuss
4 Stängel Kerbel
½ Zitrone
4 EL Schmand

Rezept:

1. Kürbis schälen, Kerne entfernen. Das Kürbisfleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden
2. Schalotten und Knoblauch abziehen und beides in feine Würfel schneiden.
3. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in 1 EL Walnussöl und 1 EL Butter glasig dünsten, Kürbis und Zucker zugeben und kurz andünsten Sherry und Brühe zufügen und im geschlossenen Topf etwa 20 Minuten kochen lassen, bis der Kürbis weich ist.
4. Vom Brot die Rinde abschneiden und das Brot würfeln. Walnusskerne grob hacken.
5. Den Strunk aus dem Wirsing herausschneiden und die äußeren Blätter entfernen. Den Wirsing in kleine Streifen schneiden. Wirsing im restlichen Walnussöl in einer beschichteten Pfanne andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
6. Restliche Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Brotwürfel und Walnüsse darin goldbraun anbraten.
7. Kerbel abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
8. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Wirsing, Croutons und Nüsse in die Suppe geben. Suppe mit einem Klecks Schmand und Kerbelblättchen servieren.