

Unsere Sortenempfehlung : Sunshine Kabocha

Zutaten für 4 Portionen :

750 g Kürbisfleisch
200 g Kartoffeln (zB. Baselbieter Müsli)
1 Zwiebel
30 g frischer Ingwer
40 g Butter
1 Zweig Rosmarin
600 ml Gemüsefond
100 ml Schlagrahm
100 ml Orangensaft (frisch gepresst)
1 TL Honig, Salz, Pfeffer
1 EL Kürbiskerne
1/2 rote Chilischote
1/2 Bund glatte Petersilie
abgeriebene Schale von 1/2 Orange (unbehandelt)
3 EL Olivenöl
4 Scheiben Baguette, 4-8 Scheiben Bündnerfleisch (dünn geschnitten)
Kürbiskernöl zum Beträufeln



1. Kürbis halbieren, entkernen, in schmale Spalten schneiden, geschält oder ungeschält würfeln. Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Zwiebel fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Butter in einer Pfanne erhitzen, Kürbis, Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer und Rosmarin darin andünsten. Mit Fond und Rahm auffüllen, aufkochen und bei milder Hitze 20 Minuten zugedeckt kochen. Rosmarin entfernen. Orangensaft und Honig zugeben, aufkochen und dann fein pürieren. Die Suppe allenfalls durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. 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. Mit 1-2 Scheiben Bündnerfleisch belegen. Die Suppe erwärmen, mit etwas Gremolata bestreuen und mit einigen Tropfen Kürbiskernöl beträufeln. Mit Baguette und der restlichen Gremolata servieren.