

Kürbissuppe

(für 8 Portionen, oder für 4 plus Rest zum Einfrieren):

800 g Hokaido Kürbis (geputzt gewogen, wenn Sie mehr haben, erhöhen Sie einfach die Fond-Menge und würzen etwas kräftiger!)
40 g frischer Ingwer
4 Schalotten
4 EL Olivenöl
1 TL Kurkuma
4 TL Currypulver (3 TL mildes und 1 TL scharfes, wenn Sie mit Ihrem Currypulver vertraut sind, können Sie natürlich auch mehr Currypulver der Sorte "hot" nehmen)
1500 ml Hühnerfond oder Gemüsebrühe (evtl. etwas mehr falls die Suppe zu dick wird)
Saft von 1,5-2 Limetten
etwas geriebene Bio-Zitronenschale (oder Limettenschale, wenn die Limette unbehandelt ist)
Salz
2 Kaffirlimettenblätter
Einige Zweige Koriandergrün

Für den Kokosschaum

4 Stangen Zitronengras
1 Dose Kokosmilch (400 g)

Zubereitung:

Den Kürbis in ca. 3x3 cm große Stücke schneiden. Schalotten würfeln, Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

Sie können jetzt auch schon den Kokos-Zitronengras-Schaum vorbereiten: Dazu das Zitronengras in ca. 2 cm lange Stücke schneiden mit dem Messerrücken etwas zerdrücken. In die Kokosmilch geben und kurz aufkochen, dann auf der Platte ziehen lassen.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten und Ingwer darin ca. 4 Minuten dünsten. Kürbisstücke zugeben und ebenfalls leicht andünsten lassen. Currypulver, Kurkuma und Zitronenschale zugeben. Hühnerfond oder Gemüsebrühe zugeben und solange köcheln lassen bis der Kürbis weich ist. Um das zu testen, nehmen sie den Kochlöffel und drücken ein Stück Kürbis an die Topfwand. Wenn sich der Kürbis leicht zerdrücken lässt und musig ist, ist er gar.

Die Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Dazu benötigen Sie eine große Schüssel oder einen 2. Topf, der genauso groß ist. Suppe wieder auf den Herd stellen und die Limettenblätter zugeben. Aufkochen und mit Salz, Limettensaft und eventuell Chili abschmecken. Die Blätter können in der Suppe bleiben, werden allerdings nicht mit serviert, also gegebenenfalls herausfischen.

Die Kokosmilch abseihen und noch einmal erwärmen. Mit einem Pürierstab oder einem Milchschaumer aufschäumen.

Suppe in tiefe Teller oder Tassen füllen und etwas von dem Kokosschaum drauf geben. Mit Koriander und zerstoßenen rosa Beeren garnieren.