

Hokkaido-Kürbis-Suppe mit Mandeln und Kürbiskernöl

Für 4 Personen

1 Hokkaido Kürbis, 1 kg	1 – 2 Zwiebeln	1–2 Kartoffeln, mehlig
100 g Butter	2 Karotten	1–1,5 l Hühnerbrühe
6 – 7 Fäden Safran	100 g Sahne, frisch	80 g Mandelblätter, geröstet
80 g Crème-fraîche	1 Fläschchen Kürbiskernöl	Salz
Pfeffer, weiß		

Kürbis waschen, aufschneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden. Ein wenig heißes Wasser auf die Safran-Fäden gießen und zehn Minuten ziehen lassen. Butter im Topf schmelzen und die Zwiebeln drei bis fünf Minuten goldgelb anschwitzen lassen. Karotten und Kürbisstücke dazu geben und nochmals weiterschwitzen lassen. Kartoffelstücke und Safran hinzufügen und mit heißer Hühnerbrühe aufgießen, so das alles gut bedeckt wird. Etwa 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Mixer pürieren, Sahne hinzufügen und noch mal kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wem die Suppe zu püreeartig erscheint, fügt nach eigenem Geschmack einfach noch ein wenig Brühe oder Sahne hinzu. Mit den gerösteten Mandeln, einem Klecks Crème-fraîche und dem Kürbiskernöl servieren.

Tipp:

Diese Suppe ist ganz einfach zu realisieren. Doch genau da liegt die Schwierigkeit, als Koch oder Köchin den Geschmack zu bestimmen, den diese Suppe so berühmt gemacht hat. Deshalb ein Tipp: Einfach zwei bis drei Mal ausprobieren, dann finden Sie das Geheimnis dieser feinen Suppe!

Martina Kömpel am 30. Oktober 2009