

Mediterrane Kürbissuppe

Sehr feine Herbstsuppe. Gerne als Vorspeise. Reicht aber auch als Hauptgericht, weil sehr üppig.

Kleine Raffinesse am Rande: Man kann die Kürbissuppe am Ende in verschiedene Richtungen führen, ganz nach Geschmack.

Das Besondere an diesem Rezept: Der Kürbis wird - bevor er zur Suppe gemacht - mit dem anderen Gemüse im Backofen geröstet. Das gibt einen würzigen Geschmack.

Zutaten:

Ein Hokkaido-Kürbis. Je nach Anzahl der Personen größer oder kleiner. Gehen wir mal von einer mittleren Größe aus.

6 Tomaten

2 Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

4 frische Rosmarinzweige (oder getrocknetes Rosmarin aus dem Glas)

je nach gusto: 2 bis 4 kleine getrocknete Chilis oder eine halbe kleine, frische Chili

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Steirisches Kürbiskernöl

1 halber Liter Gemüsebrühe

100 g schwarze Oliven, ohne Stein

frischer Parmesankäse, am Stück

Evtl.: eine frisch ausgepresste Orange

Ingwer

Curry

Vorbereitungszeit: 10-15 min

Garzeit: 60 min

Zubereitung:

Den Kürbis gut waschen. Evtl. mit der Gemüsebürste. Er braucht nicht geschält zu werden (nur beim Hokkaido!). Mit einem Löffel entkernen. In große Stücke schneiden.

Tomaten waschen und vierteln.

Zwiebeln, Knobi klein schneiden (egal wie, ruhig grob, kommt nicht so drauf an).

Getrocknete Chili mit den Fingern kleinreiben (Achtung: Danach echt Hände waschen!) oder frische Chili klein schneiden. Dazugeben.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das gesamte Gemüse in eine feuerfeste Form legen, den Rosmarin dazwischen stecken. Kräftig salzen und pfeffern, gerne an der Stelle auch schon Gemüsebrühenpulver dazu. Gut Olivenöl drüber. Und im Ofen 50 min backen.

Nach der Backzeit das gesamte Gemüse in den Topf und mit einem Zauberstab pürieren. Man kann die Rosmarinzweige rausnehmen oder sie drinlassen. So lange pürieren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Sie können das jetzt durch ein Sieb abseien. Ich lass das aber immer alles so wie's ist.

Die Brühe dazu und aufkochen.

So, und jetzt können Sie sich entscheiden, welchen Weg Sie gehen möchten. Es gibt drei:

- mit Orangensaft
- mit Ingwer, geschält, und in kleine Stifte geschnitten.
- mit viel Curry

Ingwer und Curry vertragen sich auch zusammen.

Je nachdem, was Sie dazugeben. Danach unbedingt nochmal kräftig pürieren (vor allem beim Ingwer) und nochmal aufkochen lassen.

Die Suppe jetzt in schönen breiten Tellern anrichten, die in Scheiben geschnittenen Oliven in die Mitte, gehobelten Parmesan dazu. Und zur Krönung drumherum etwas steirisches Kürbiskernöl träufeln.

Sieht toll aus. Schmeckt prima.

Dazu reicht mir meistens ein tolles Brot, vorzugsweise Vinschgauer.

Und zum Trinken: mein Herbst-Rotweintipp: Nero d'Avola di Cusumano (Sicilia)

Guten Appetit!

Quelle: <http://www.herrjacob.de>