

Geröstete Kürbissuppe mit Zimt-Croûtons und Ziegenkäse

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Garzeit: ca. 30 Minuten

Für 2 Portionen:

Für die Suppe

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g Hokkaidokürbis
200 g rote Paprika
4 Stiele Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 EL Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer
100 g Sahne (30 % Fett)
600 ml Gemüsebrühe
1 Bio-Limette

Für die Einlage

60 g Vollkornbrot
2 EL Kürbiskerne
½ TL Zimt, gemahlen
2 EL Sonnenblumenöl
Salz
100 g Ziegenkäserolle
2 EL Kürbiskernöl

Utensilien: Brett, Messer, Miele Dampfgarer mit Backofenfunktion, Backpapier, ungelochter Garbehälter, Topf, Miele Gaskochfeld, Schneebesen, Schüsseln, Pfanne, Saftpresse, Standmixer

Zubereitung:

- 1 Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Paprika waschen, halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln und fein hacken.
- 2 Ofen vorheizen (Heißluft plus: 175 °C). Vorbereitete Zutaten auf einem mit Backpapier ausgelegtem ungelochten Garbehälter verteilen, mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten garen.
- 3 Anschließend Sahne und Brühe in einem Topf erhitzen. Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden und anschließend mit Kürbiskernen und Zimt in einer Schüssel vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Brotwürfelmischung ca. 3 Minuten rösten. Mit Salz würzen.
- 4 Limette waschen, trocknen, die Hälfte der Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Kürbis aus dem Ofen nehmen und zusammen mit der Sahnebrühe, Limettenschale und Limettensaft in einem Standmixer fein pürieren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und Suppe auf zwei Schüsseln verteilen. Ziegenkäse grob zerbröseln und mit den Croûtons auf der Suppe garnieren. Zum Schluss mit Kürbiskernöl beträufeln.

Tipp: Geräucherte Entenbrust in dünne Scheiben geschnitten, ist eine hervorragende Einlage für alle Fleischfans.

Einstellung für den Kürbis:

Betriebsarten: Heißluft plus
Temperatur: 175 °C
Garzeit: 30 Minuten