

Kürbissuppe mit Safran und Orange

45–55 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Kürbissuppe

4 EL	Olivenöl
2 Stk.	Zwiebel
1 kg	Kürbis, entkernt
1 L	Gemüsebrühe
1 Stk.	Bio-Orange
180 g	Crème fraîche
0.5 TL	Muskatnuss gemahlen
0.25 TL	Safran echt
5 g	Koriander ganz
1 TL	Meersalz jodiert fein
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Geröstete Kürbiskerne

80 g	Kürbiskerne
2 EL	Ahornsirup
0.25 TL	Chili granuliert extra scharf
0.25 TL	Meersalz jodiert fein

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° C (Umluft) vorheizen. Anschließend alles für die Kürbiskerne in einer kleinen Schüssel mit ein Viertel TL Salz mischen.
2. Auf einem kleinen, mit Backpapier bedeckten Backblech verteilen und 15 Minuten im Ofen rösten, bis die Kerne aufplatzen und zu bräunen beginnen. Danach zum Abkühlen beiseitestellen und größere Klumpen in mundgerechte Stücke brechen.
3. Die Ofentemperatur auf 220° C (Umluft) erhöhen. Die Zwiebel und den Kürbis grob schneiden. Anschließend Öl, Zwiebel und Kürbis mit Muskat, einem TL Salz und eine kräftige Prise frisch gemahlenem Pfeffer in eine große Schüssel geben. Gut mischen, dann auf einem mit Backpapier bedeckten Backblech verteilen.
4. 25 Minuten rösten, bis alles weich und karamellisiert ist. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen. Die Brühe mit Safran, Orangenschale, Salz und einer kräftigen Prise frisch gemahlenem Pfeffer in einen großen Topf geben.
5. Bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald sie brodelt, vorsichtig Kürbis, Zwiebel und das Öl vom Blech hineingeben. Umrühren, dann bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und die Crème fraîche unterrühren. Die Suppe mit dem Stabmixer oder im Mixer sehr glatt pürieren.
6. Auf Schalen verteilen und jede Portion vor dem Servieren mit gerösteten Kürbiskernen und Koriander bestreuen.