



Geschäumte Kürbiscremesuppe

In der TV-Serie «SRF bi de Lüüt – Landfrauenküche» kochte auch Christa Strub aus Attenwil um den Sieg mit. Die Bäuerin mit einer Ausbildung in der Gastronomie brachte ihre Gäste mit einer aufgeschäumten Kürbiscremesuppe und Crostini mit Speck vom Wollschwein zum Schwärmen.

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten

Kürbiscremesuppe

- 20 g Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1/2 kg Kürbis, gerüstet gewogen, in Stücke geschnitten
- 1 Karotte, in Scheiben geschnitten
- 1 1/2 dl saure Most
- 1 1/2 dl Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 dl Rahm
- 7 Salbeiblätter, in feine Streifen geschnitten
- 6 gedörrte Apfelringe, in feine Streifen geschnitten

Crostini

- 4 Scheiben dunkles Dinkelbrot
- 1/2 dl Rapsöl
- 4–8 Tranchen Speck vom Wollschwein

Zubereitung

1. In einer Pfanne 10 g Butter erwärmen. Die Zwiebel darin kurz dämpfen, dann den Kürbis und die Karottenscheiben zugeben und alles glasig dämpfen. Mit dem Most und der Gemüsebouillon ablöschen. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen, bei mittlerer Hitze etwa 40 Minuten köcheln. Mit dem Mixstab pürieren. Den Rahm zugeben. Je nach Konsistenz mit Wasser verdünnen. Abschmecken.
2. In einer Pfanne die restliche Butter erwärmen und die Salbei- und Apfelstreifen darin kurz dämpfen.
3. Für die Crostini den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Brotscheiben auf das Backpapier legen und mit dem Rapsöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten rösten. Aus dem Backofen nehmen und mit den Specktranchen belegen.

Anrichten

Zwei Drittel der Suppe in vorgewärmten Suppentassen anrichten. Die restliche Suppe in den Rahmbläser füllen, eine Patrone einsetzen, verschliessen, schütteln und den Schaum auf die Suppe dressieren. Mit der Salbei-Apfel-Mischung ausgarnieren. Die Crostini dazu servieren.

Aus dem Buch: «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>