Muskat-Kürbisschaumsuppe mit Kürbispesto

Ein Rezept zum Schlemmen und Genießen: die Muskat-Kürbisschaumsuppe mit Kürbispesto-Tascherln aus chinesischen Teigblättern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

300 g	Muskatkürbisfleisch
2 Stk.	Schalotten
3 EL	Olivenöl
120 ml	Weißwein
1 l	Hühnersuppe (ersatzweise Gemüsefond)
120 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (weißer)
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Ingwer (gerieben)
1 TL	Tabasco
1 Prise	Zimt
1 Prise	Currypulver
1 Schuss	Kürbiskernöl (zum Garnieren)

Für die Kürbispesto-Tascherln

12 Blätter	Wan-Tan-Teig
1 Stk.	Eiklar (zum Bestreichen)

60 g	Kürbiskernpesto
2 EL	Kürbis-Chutney
2 EL	Semmelbrösel
1 EL	Parmesan

Zubereitung

1. Für die **Muskat-Kürbisschaumsuppe mit Kürbispesto** zunächst das Kürbiskernpesto mit dem Kürbis-Chutney, den Semmelbröseln und dem Parmesan vermischen, bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Wan-Tan-Teigblätter dünn mit Eiweiß bestreichen und kleine Häufchen der Kürbispesto-Mischung auf die Teigblätter setzen. Diese dann zusammenfalten und in heißem Pflanzenöl knusprig backen.

2. Kürbisfleisch und Schalotten klein würfeln und in einem Topf mit heißem Olivenöl kurz andünsten. Weißwein hinzufügen und komplett einkochen lassen. Suppe und Schlagobers dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Ingwer, Tabasco oder Chili, Zimt und Currypulver würzen.

3. Alles 30 Minuten köcheln lassen, anschließend fein pürieren. Bei Bedarf noch einmal abschmecken und in Suppentassen füllen. Mit einigen Tropfen Kürbiskernöl beträufeln und zusammen mit den Kürbispesto-Taschen anrichten.

Tipp

Die Muskat-Kürbisschaumsuppe mit Kürbispesto lässt sich gut einfrieren.