Kürbis-Maronicreme-Suppe

Beim Anblick der feinen Kürbis-Maronicreme-Suppe bekommt jeder Appetit. Ein wunderbares Rezept, in dem die Zutaten raffiniert aufeinander abgestimmt sind.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

400 g	Kürbisse
3 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Zweig	Thymian
1 EL	Butter
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
200 ml	Weißwein
500 ml	Kalbsfond
250 ml	Schlagobers
100 g	Créme frâiche
150 g	Maroni (gekocht)
1 Schuss	Kürbiskernöl

Für die Schneenockerln

2 Stk.	Eiweiß
10 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz
1 Schuss	Tabasco
1 TL	Stärkemehl

200 ml	Wasser (zum Kochen)
1 Prise	Salz
1 Zweig	Thymian
1 Stk.	Lorbeerblatt
2 Stk.	Wacholderbeeren

Zubereitung

1. Zunächst den Kürbis mit der Schale für die **Kürbis-Maronicreme-Suppe** in Spalten schneiden, entkernen und im Backrohr bei 160°C ungefähr 35 Minuten dunkel und weich braten. Danach das Kürbisfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen und auf die Seite stellen.

2. Gleich darauf fein geschnittene Schalotten, Knoblauch zusammen mit Thymian in Butter anschwitzen, die Maroni beigeben, kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen.

3. Mit Fond aufgießen, Kürbisfleisch beigeben und etwa 15 Minuten einkochen. Als nächstes kräftig würzen, Obers und Créme fraiche unterrühren, mixen und passieren.

Im Anschluss die Schneenockerln vorbereiten:

1. Dazu Eiweiß mit etwas Salz unter permanenter Zugabe von Zucker zu festem sämigen Schnee schlagen, danach Stärkemehl und Tabasco untermischen. Dann Wasser zusammen mit Salz, Thymian, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren aufkochen lassen, anschließend auf 70-80°C abkühlen lassen.

2. Im Anschluss mit zwei großen Löffeln Nocken aus der Masse stechen und in das Wasser geben, ziehen lassen und nach 3 Minuten umdrehen und nochmals durchziehen lassen.

3. Die fertigen Nockerl aus dem Wasser holen, abtropfen lassen. Vor dem Servieren die Suppe nochmal aufmixen, in tiefe Teller anrichten, mit ein bisschen Kernöl beträufeln und die Nockerln auf die Suppe geben.

Tipp

Beim Anrichten die Kürbis-Maronicreme-Suppe mit gerösteten klein gehackten Kürbiskernen garnieren.