

Kürbisschaumsuppe mit Schafkäsepralinen

1/2 Suppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Herbst Für: 4 Personen



© Seegut Eisl

Verfasst von: Vitus Winkler

Zutaten

500 G	Hokkaidokürbis
2 EL	Olivenöl
250 G	fein gehackte Zwiebel
20 G	Ingwer
3 EL	Ahornsirup
125 ML	Weißwein
250 ML	frisch gepresster Orangensaft
800 ML	Gemüsebrühe
	beliebig Zitronenthymian
200 ML	Obers
250 ML	Kokosmilch
1	MESSERSPITZE Cayennepfeffer
4 EL	geschlagenen Schlagobers
4 EL	Kürbiskerne
4 EL	Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Kürbis entkernen und in grobe Würfel schneiden.
2. Kürbiswürfel mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl vermischen und anschließend im Ofen bei 180 °C für mind. 25 Minuten goldbraun backen.
3. Inzwischen in einem Topf mit Olivenöl, Zwiebeln und Ingwer anschwitzen, nach etwa 10 Minuten Ahornsirup beimengen und kurz mitanrösten.
4. Mit Weißwein, frisch gepresstem Orangensaft ablöschen, etwas einreduzieren und die geschmorrtten Kürbiswürfel beifügen.
5. Mit Gemüsebrühe, Zitronenthymian, Obers und Kokosmilch auffüllen und für mind. 5 Minuten leicht köcheln lassen

6. Zum Schluss 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
7. Mit dem Mixer oder Pürierstab fein mixen, noch einmal abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

Info

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit dem Cluster "Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen."

TIPP: Die Kürbisschaumsuppe mit etwas Cayennepfeffer verfeinern und mit geschlagenem Obers, gebratenen Kürbiskernen, Kürbiskernöl und mit der frisch gebackenen Schafkäsepraline servieren.

Kürbisschaumsuppe mit Schafkäsepralinen

2/2 Schafkäsepralinen

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Herbst Für: 4 Personen



© Seegut Eisl

Zutaten

.....	Schaffrischkäse
.....	Salz
.....	Pfeffer
.....	halbierte Walnüsse
100 G	Mehl
3	Eier
200 G	Semmelbrösel
50 G	gehackte Kürbiskerne
500 ML	Pflanzenöl
.....	

Verfasst von: Vitus Winkler

Zubereitung

1. Schafkäsescheiben würzen, eine Walnuss in die Mitte der Schafkäsescheibe setzen und in kleine Kugeln formen.
2. Kurz anfrieren.
3. Anschließend zuerst mit Mehl, Eier und 100 g der Brösel panieren.
4. 100 g Brösel und die gehackten Kürbiskerne vermengen.
5. Ein zweites Mal die Pralinen mit Eiern und Kürbiskernbröseln panieren.
6. Bis zum Herausbacken ins Tiefkühlfach stellen.
7. Pflanzenöl erhitzen und Pralinen darin frittieren.