

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Mai 2021** ▪  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



Lilian van Daalen

**Kürbissuppe mit Ingwer-Crème-fraîche, gerösteten Kürbiskernen und Pfannbrot**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Suppe:**

1 Hokkaido-Kürbis  
 1 rote Zwiebel  
 2 Orangen  
 1 TL Akazienhonig  
 1 EL Garam Masala  
 750 ml Gemüsefond  
 Butterschmalz, zum Anschwitzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Szechuan-Pfeffer

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kürbis waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und auch grob schneiden. Kürbis und Zwiebeln kräftig in Butterschmalz anbraten, etwas Akazienhonig begeben und kurz karamellisieren lassen. Orangen halbieren, auspressen und Kürbis mit Orangensaft ablöschen. Fond aufgießen und köcheln lassen. Mit Garam Masala abschmecken. Nach der Garzeit alles mit einem Zauberstab fein mixen und je nach Konsistenz noch etwas verdünnen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Ingwer-Crème-fraîche:**

1 Zitrone  
 1 Knolle Ingwer  
 150 g Crème fraîche  
 Salz, aus der Mühle

Ingwer schälen und mit einer feinen Reibe reiben. Mit Crème fraîche und Salz vermischen. Zitrone halbieren, auspressen und Crème fraîche mit Zitronensaft abschmecken.

**Für das Brot:**

1 EL weißer Sesam  
 1 EL schwarzer Sesam  
 100 g Naturjoghurt  
 Etwas Olivenöl  
 100-200 g Mehl  
 1 TL Backpulver  
 Salz, aus der Mühle

Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Joghurt dazugeben. Masse auf einer bemehlten Fläche zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig in zwei Ballen Formen und mit dem Nudelholz ausrollen.

Eine Pfanne mit Öl bepinseln und heiß werden lassen. Fladen einlegen und knusprig braun backen. Wenden und gleichfalls braun ausbacken. Fladen im Sesam wenden und im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten fertig backen.

**Für die Garnitur:**

Kürbiskerne  
 Kürbiskernöl

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Kürbissuppe in eine Schale füllen, mit einem Klacks Ingwer-Crème-fraîche, den Kürbiskernen und etwas Kürbiskernöl anrichten. Fladen beilegen. Das Gericht servieren.