

Kürbissuppe à l'Orange

Zutaten für 4 Personen

Kürbissuppe

1	EL	Butter	
2		Schalotten	Fein hacken, in Butter andämpfen.
3	TL	Curry	Darüber streuen, mitdämpfen.
700	g	Kürbis, gerüstet ¹ (ca. 1.5 kg ungerüstet)	In Würfel schneiden, kurz mit dämpfen.
2.5	dl	Orangensaft, süss ²	
1-1½	TL	Salz	Zugeben, zugedeckt weich köcheln, mit Mixer fein pürieren.
2	dl	Rahm	Mit Schwingbesen dazu rühren.
3	EL	Gin	Beigeben

Orangencroutons

50	g	Butter	
½		Orangenschale, gerieben	
1	TL	Orangensaft	
2		Knoblauchzehen	Gepresst
		Salz, Pfeffer	
1	EL	Kürbiskerne	Fein gehackt. Alles mit Gabel gut mischen, im Kühlschrank fest werden lassen.
4	Scheiben	Toastbrot	Toasten, in 8 Dreiecke schneiden, mit Orangenbutter bestreichen.
		Orangenzesten	Toast garnieren, zu Suppe servieren.
			Mit Orangencroutons servieren.

Servieren



CBB, Okt./1999
BB, Gemüseküche

¹ Muscade de Provence, Butternuss, Potimarron

² Alternativ Gemüsebouillon anstelle von Orangensaft verwenden.