

Cremige Kürbis-Orangen-Suppe



Der Herbst ist da und alle freuen sich auf Kürbissuppe. Verfeinern Sie diese mit Orangensaft, so wird die Freude noch größer!

Zutaten

- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Kürbiskerne
- 1/2 Bund 1/2 Bund Koriandergrün (oder glatte Petersilie)
- 1 TL Koriandersamen
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange
- Salz
- Pfeffer
- 200 ml frisch gepresster Orangensaft
- 100 g Sahne
- 1- 2 Prisen 1-2 Prisen brauner Zucker

Zubereitung

1. Den Kürbis waschen, in Spalten schneiden, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, würfeln und in einem Topf in der Butter glasig dünsten. Den Kürbis 2 Min. unter Rühren mitdünsten. Brühe und Lorbeer dazugeben, aufkochen und bei kleiner Hitze 15 Min. kochen lassen.
2. Für die Gremolata die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, bis sie duften. Herausnehmen und abkühlen lassen. Koriandergrün waschen, trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Koriandersamen im Mörser fein zerstoßen. Kürbiskerne fein hacken. Alles mit der Orangenschale mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Lorbeerblatt aus der Suppe nehmen, die Suppe pürieren. Orangensaft und Sahne unterrühren, erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Suppe auf Teller verteilen und mit der Gremolata bestreuen.

(Gremolata oder Gremolada ist eine Kräuter-Würzmischung der lombardischen Küche. Die klassische Form besteht aus glattblättriger Petersilie, Zitronenschale und meist auch Knoblauch, die gehackt und zusammen erst gegen Ende der Garzeit auf warme Gerichte gegeben werden, um die frischen Aromen zu erhalten)