

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Oktober 2021** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Danny Pamp

Butternut-Soup mit Süßkartoffel-Chips und Knoblauch-Ciabatta

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

1 kleiner Butternut Kürbis
 1 Stange Porree
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Stück Ingwer
 700 ml Gemüsefond
 200 ml Orangensaft
 100 ml Sahne
 100 ml Crème double
 1 Schuss Kürbiskernöl
 1 TL Butter
 1 EL Olivenöl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Currypulver, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Ingwer reiben. Alles in Öl und Butter in einem Topf anbraten. Kürbis und Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Mit in den Topf geben (nicht anbrennen lassen). Mit Fond aufgießen und auf mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Orangensaft dazugeben. Mit dem Pürierstab fein pürieren, dann mit Muskatnussabrieb, Curry, Salz, Pfeffer, Sahne und Crème double abschmecken.

Zum Servieren mit Kürbiskernöl beträufeln.

Für die Chips:

1 Süßkartoffel
 Mehl
 Sonnenblumenöl, zum Frittieren
 Grobe Salzflöcken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel waschen, nicht schälen. Dann mit einem Hobel sehr fein schneiden. Scheiben leicht mehlieren und in einer Fritteuse knusprig backen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Für das Ciabatta:

½ Ciabatta
 2 Knoblauchzehen
 Olivenöl, zum Braten

Knoblauch abziehen. Ciabatta in Scheiben schneiden und mit Olivenöl und angedrücktem Knoblauch in der Pfanne anbraten. Knoblauch über die Scheiben ziehen, damit sie den Geschmack noch besser annehmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.