

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Januar 2023 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Roby Chiriatti

Kürbis-Kokos-Cremesuppe mit Mini-Tramezzini

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

400 g Hokkaido-Kürbis
 ½ mittelgroße Zwiebel
 ½ kleine rote Chilischote
 5 g Ingwer
 1 Orange
 ½ EL Butter
 300 ml Gemüsefond
 125 ml Kokosmilch
 ½ TL Currypulver
 ½ TL gemahlener Kurkuma
 ½ EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch grob würfeln. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Chilischote waschen, der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Chilihälften in dünne Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Butter und Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Ingwer, Chili und Kürbis zugeben und ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Mit Currypulver und Kurkuma bestäuben und mit Gemüsefond ablöschen.

Orange heiß abspülen und die Schale einer halben Orange abreiben, dann den Saft auspressen. Saft und Abrieb in die Suppe geben, aufkochen und ca. 12 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen bis der Kürbis weich ist. Suppe pürieren, Kokosmilch zugeben und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mini-Tramezzini:

3 Scheiben Toastbrot
 ½ reife Avocado
 2 getrocknete Tomaten in Öl
 ½ Schalotte
 ½ Limette
 ½ Zweig Basilikum
 Olivenöl, zum Rösten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Toastscheiben in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten. Mit einem runden Ausstecher 4 kleine Toasts aus jeder Scheibe ausstechen.

Avocado von Kern und Schale befreien. Das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und fein pürieren. Saft der Limette auspressen. Ca. einen halben Esslöffel Saft zur Avocado geben und verrühren.

Getrockneten Tomaten fein hacken. Schalotte abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Basilikumblätter vom Zweig zupfen und in feine Streifen schneiden. Alles zum Avocadopüree geben und untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sechs kleine Toastscheiben mit der Creme bestreichen und die übrigen Scheiben darauf setzen und leicht andrücken.

Für die Garnitur:

½ Lauchzwiebel
 1 EL geröstete Kürbiskerne
 1 EL getrockneter Koriander
 Steirisches Kürbiskernöl, zum
 Beträufeln

Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Kürbiskerne trocken in einer Pfanne anrösten. Suppe mit Lauchzwiebel, Kürbiskernen und Koriander garnieren. Suppe mit Kürbiskernöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.