



Kürbis-Suppenbowl mit Kalbfleischklößchen und Chili-Sesamschnecken

Ein Rezept von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen):

1 kleiner Hokkaidokürbis
½ Butternutkürbis
½ l Gemüsebrühe
80 g Schalottenwürfel
2 EL Olivenöl
80 ml Kochsahne
2 EL Schmand
1 EL Kartoffelpüree-Pulver
Salz, Pfeffer
Zitronenthymian

Klößchen:

4 Kalbfleischwürstchen roh
2 EL Kochsahne
1 EL fein gehackte Petersilie
Brühe zum Kochen

Schnecken:

80 g Blätterteig (2 rechteckige Platten – TK-Ware)
Eistreiche: 1 Eigelb und 2 EL Milch (1,5 %) verrühren
2 EL schwarzer Sesam
½ TL Chiliflocken
1 EL fein gehackte Rosmarinnadeln

Zubereitung (circa 45 Minuten):

Hokkaido von Kernen befreien und in daumengroße Stücke zerteilen. Butternut schälen, Kerne entfernen, schneiden wie Hokkaido. Schalotten in Öl glasig dünsten, Kürbis zugeben und kurz angehen lassen. Mit Brühe aufgießen und solange kochen, bis die Kürbiswürfel weich sind. Mit dem Pürierstab mixen, bis eine sämige Suppe entstanden ist. Kartoffelpüree-Pulver und Sahne einrühren, kurz köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Für die Klößchen das Brät aus der Pelle nehmen und mit Sahne und Petersilie verrühren. Daraus kleine Nockerl abstechen und in heißer Brühe drei bis vier Minuten garen.

Für die Blätterteigschnecken den Blätterteig leicht überlappend auf ein bemehltes Holzbrett legen. An der Überlappung vorher mit Eistreiche bepinseln. Dünn ausrollen, so dass eine Fläche von ca. 30 x 25 cm entsteht. Diese auch mit Eistreiche bepinseln und mit der Mischung aus Sesam, Chili und Thymian bestreuen. Dann von oben nach unten zur Schnecke aufrollen, kurz frosten, in daumendicke Rollen schneiden und im vorgeheizten Backofen auf Backpapier in acht bis zehn Minuten goldgelb backen.



Die Suppe in Tellern verteilen und die Klößchen einlegen. Die Schnecken am Rand trappieren oder dazu stellen.

Nährwerte pro Portion:

560 kcal - 44 g Fett - 18 g Eiweiß - 27 g Kohlenhydrate - 2 BE