

Rezept von Küchenchef Josef Kloiber



Kürbis-Curry-Suppe – mit Limetten-Kokos-Schaum und Blätterteig-Gewürzstangerl

Zutaten für 4 Personen:

400 g Hokaido Kürbis	150 g Blätterteig
20 g frischer Ingwer	Ei
2 Schalotten	Kräutermix nach Belieben
1 EL Curry Mahima	
700 ml Gemüfefond	
1/8 l Weißwein	2 Limettenblätter
1/8 l Sahne	180 ml Kokosmilch
Salz, Pfeffer, Chili-Gewürz	
Saft von 1 Limette	Koriander für die Garnitur

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen, in Streifen schneiden, mit Ei bestreichen und mit Kräutermix bestreuen. Die Stangerl bei 180° C goldbraun backen.

Den Kürbis putzen und mit der Schale würfeln. Ingwer und Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Alles zusammen in heißem Öl anschwitzen, mit Curry bestreuen und mit dem Gemüfefond und Weißwein ablöschen. Die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten leise köcheln lassen – mit Sahne vollenden.

Die Kürbissuppe mit einem Pürierstab oder in einem Mixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz, weißem Pfeffer, Chili und Limettensaft abschmecken.

Limettenblätter in der Kokosmilch erhitzen. Den Sud etwas ziehen lassen, durch ein feines Sieb passieren und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Mit Koriander garniert servieren – guten Appetit!