

Kürbissuppe

1 kg Kürbis (Hokkaido)
2 Schalotten
3 Knoblauchzehen
1 Chilischote
15 g frischer Ingwer
200 g Crème fraîche
1/8 l Milch
1/8 l Sahne
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle oder dem Mörser
frisch geriebene Muskatnuss
geriebener Gruyère
2 Scheiben Weißbrot
1 Essl. Butter
2 Essl. Kürbiskerne
1 Teel. Honig

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln. Chili entkernen und ebenfalls klein schneiden. Ingwer reiben.

Crème fraîche, Milch, Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuss verrühren.

Mit dem Kürbisfleisch, den Schalotten, dem Knoblauch, der Chili und dem Ingwer in einer feuerfesten Form zugedeckt ca. 60 Minuten im Ofen (2. Schiene von unten) garen.

Die Weißbrotscheiben würfeln und in der Butter goldbraun braten.

Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten und leicht salzen.

Die Suppe mit dem Zauberstab mixen. Mit Honig abschmecken.

Nach Geschmack mit den Croûtons, dem Käse und den gerösteten Kürbiskernen bestreuen.