



Dauer: Mittel
Kategorie: Suppen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Vitus Winkler

Zutaten

Suppe

500 G	Hokkaidokürbis
2 EL	Olivenöl
250 G	fein gehackte Zwiebel
20 G	Ingwer
3 EL	Ahornsirup
125 ML	Weißwein
250 ML	frisch gepresster Orangensaft

800 ML	Gemüsebrühe
	beliebig Zitronenthymian
200 ML	Obers
	Kokosmilch
1	ΓΖΙ€ayennepfeffer
4 EL	geschlagenen Schlagobers
4 EL	Kürbiskerne
4 EL	Kürbiskernöl
Schafskäsepra	
	Schaffrischkäse
	Salz
	Pfeffer
	halbierte Walnüsse
100 G	Mehl
3	Eier
200 G	Semmelbrösel
50 G	gehackte Kürbiskerne
500 ML	Pflanzenöl
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	

Zubereitung

Suppe

- 1. Kürbis entkernen und in grobe Würfel schneiden.
- 2. Kürbiswürfel mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl vermischen und anschließend im Ofen bei 180 °C für mind. 25 Minuten goldbraun backen.
- 3. Inzwischen in einem Topf mit Olivenöl, Zwiebeln und Ingwer anschwitzen, nach etwa 10 Minuten Ahornsirup beimengen und kurz mitanrösten.
- **4.** Mit Weißwein, frisch gepresstem Orangensaft ablöschen, etwas einreduzieren und die geschmorrten Kürbiswürfel beifügen.
- Mit Gemüsebrühe, Zitronenthymian, Obers und Kokosmilch auffüllen und für mind. 5
 Minuten leicht köcheln lassen
- 6. Zum Schluss 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
- 7. Mit dem Mixer oder Pürierstab fein mixen, noch einmal abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

Schafkäsepralinen

- 1. Schafkäsescheiben würzen, eine Walnuss in die Mitte der Schafkäsescheibe setzen und in kleine Kugeln formen.
- 2. Kurz anfrieren.
- 3. Anschließend zuerst mit Mehl, Eier und 100 g der Brösel panieren.
- 4. 100 g Brösel und die gehackten Kürbiskerne vermengen.
- 5. Ein zweites Mal die Pralinen mit Eiern und Kürbiskernbröseln panieren.
- 6. Bis zum Herausbacken ins Tiefkühlfach stellen.
- 7. Pflanzenöl erhitzen und Pralinen darin frittieren.

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit dem Cluster "Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen."

TIPP: Die Kürbisschaumsuppe mit etwas Cayennepfeffer verfeinern und mit geschlagenem Obers, gebratenen Kürbiskernen,

Kürbiskernöl und mit der frisch gebackenen Schafkäsepraline servieren.