

Kürbis-Cappuccino

(Vorspeise für 4 Personen)



20 g Butter

300 g fruchtiges Kürbisfleisch, gewürfelt

½ dl / 50 ml Weisswein

1 dl / 100 ml Gemüse- oder Geflügelfond

1 Majoranzweiglein, abgezapfte Blättchen

Meersalz, Pfeffer

1½ dl / 150 ml Rahm/Sahne

30 g kalte Butter

kalt gepresstes Kürbiskernöl

aufgeschäumte Milch

einige Kürbiskerne, trocken geröstet und gehackt

1) Kürbisfleisch in der Butter andünsten, mit Weisswein und Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen, Majoranblättchen zugeben, mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Kürbis bei schwacher Hitze weichkochen (das dauert nur wenige Minuten). Mit Stabmixer oder im Mixbecher fein pürieren, Rahm unterrühren, nochmals erhitzen. Kalte Butterstücke unterrühren, nicht mehr erhitzen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2) Das Kürbiscremesüppchen in Gläsern, tiefen Tellern oder Tassen anrichten, mit wenig Kürbiskernöl beträufeln, aufgeschäumte Milch darauf geben und mit Kürbiskernen garnieren.

1 Portion enthält ca.: 298 kcal / 1228 kJ, 28 g Fett, 2 g Eiweiss, 6 g KH (nicht anrechenbar).

Rezept aus dem Buch «Quattro Stagioni»

Serviervorschlag

Originell und festlich sieht es aus, wenn das Kürbiscremesüppchen in hohen Gläsern serviert wird. Mögliche Einlagen sind Scampi, Riesencrevette, Jakobsmuschel oder Rauchfleisch, alles klein gewürfelt.

Kürbiskernöl

Unbedingt kalt gepresstes Öl von bester Qualität kaufen. Das Kürbiskernöl ist sehr wärme- und lichtempfindlich und wird entsprechend rasch ranzig; deshalb kleine Gebinde kaufen und das Öl an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.