



Curry-Kürbisschaumsuppe mit gebratenen Serviettenknödel



Für die Knödel:

2 Schalotte(n)
1 Knoblauchzehe(n)
2 EL Butter
300 g Toastbrot, ohne Rinde
2 Eier
1 Eigelb
4 Thymianzweig(e)
2 Zweig(e) Petersilie, frisch glatt
Etwas Pfeffer
Etwas Muskatnuss, gemahlen

Für die Suppe:

600 g Spaghetti-Kürbis
200 g Schalotte(n)
50 g Ingwer
1 Peperoni, rot
2 EL Honig
1 EL Currypaste, gelb
1 EL Currypulver
100 ml Weißwein
500 ml Geflügelfond
100 ml Kokosmilch
Salz

Zum Garnieren:

Einige Blättchen Kerbel
2-3 EL geröstete Kürbiskerne



GRAEF Stabmixer HB 501 in weiß



GRAEF Akku-Stabmixer HB 802 in schwarz



Chroma Type 301 Kochmesser Chef P-01



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit Schublade



BK Suppentopf Q-linear Master



KitchenAid Antihaf-Bratpfanne

1

Den Kürbis schälen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotten und Ingwer schälen und würfeln. Peperoni halbieren, entkernen und sehr fein würfeln.

2

Den Honig in einem Topf schmelzen lassen. Kürbiswürfel, Schalotten, Ingwer und Peperoni hinzugeben und bei mittlerer Temperatur 4–5 Minuten anschwitzen. Das Currypulver sowie die Currypaste hinzugeben und kurz mitrösten. Das Ganze mit Wein ablöschen. Fond und Sahne angießen, mit Salz würzen und alles für 20–25 Minuten köcheln lassen.

3

Für die Knödel die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Thymianblätter abzupfen, die Petersilienblätter fein schneiden. Toastbrot in Würfel schneiden.

4

~~Schalotten und Knoblauch in 1 EL Butter glasig dünsten. Danach die Knoblauch-Schalotten abkühlen lassen und mit Toastbrotwürfeln, Eiern, Eigelb, Thymian, Blatt Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen.~~

5

Ein Blatt Backpapier und ein Blatt Alufolie jeweils in dem Maß 30x30 cm zuschneiden. Nun die Knödelmasse auf den unteren Rand des Backpapiers geben und alles wie ein Bonbon von unten nach oben locker aufrollen. Die Seitenränder eindrehen. Anschließend die Rolle auf das vorbereitete Stück Alufolie legen und ebenfalls locker aufrollen. Die Seiten eindrehen.

6

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Knödel vorsichtig hineinlegen und 12–15 Minuten darin ziehen lassen. Anschließend leicht auskühlen lassen, auspacken und in Taler schneiden. Die Knödeltaler in einer Pfanne in 2 EL Butter von beiden Seiten anbraten.

7

Zum Servieren die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und auf Tellern verteilen. Jeweils 2–3 Scheiben Knödel zugeben und alles mit Kerbel und Kürbiskernen garnieren.