

KÜRBISCREMESUPPE MIT GEBACKENEM KÜRBISTARTAR

Zutaten (für 4 Personen):

ca. 350 g Hokkaidokürbis
50 g Sellerie
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
½ TL edelsüßes Paprikapulver
Kümmel, 1 Lorbeerblatt
Salz, weißer Pfeffer, Ras el Hanout oder Curry
Spritzer Schilcheressig
750 cl Gemüfefond oder Rindsuppe
1 cl Schlagobers
2 EL Sauerrahm



Für das Tartar:

½ Zwiebel
120 g Muskatkürbis geraspelt
20 g roter, geschälter Paprika (in feine Würfel geschnitten)
Meersalz, Pfeffer
½ TL Curry
½ TL Paprikapulver
½ Knoblauchzehe
Spritzer Schilcherbalsamessig
1 Scheibe Ingwer
etwas Stärkemehl

Zum Panieren:

2 EL Mehl
2 EL Kürbiskerne geschrotet
2 EL Semmelbrösel
1 Ei

Zubereitung:

Für die Suppe Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Sellerie und Kürbis begeben und bei mittlerer Hitze ein paar Minuten dünsten. Zerdrückten Knoblauch Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und die Gewürze beifügen.

Mit Rindsuppe und Schlagobers aufgießen, aufkochen und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen und die Suppe im Mixer mit Sauerrahm mixen. Passieren. Wenn nötig mit Stärkemehl etwas binden.

Für das Tartar kleingeschnittene Zwiebel mit Paprikawürfel und Ingwer anbraten und den geschabten Kürbis begeben. Nun mit den Gewürzen gut abschmecken und mit dem Stärke Mehl binden. Die Masse überkühlen lassen, zu Nockerl formen und einfrieren. Nun in Mehl, Ei und Kürbiskernbrösel panieren und frittieren.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

www.dersteirerhof.at

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at