

Marmorierte Beete-Kürbissuppe & feuriger Kürbis-Salsa



Zutaten:

Für 6-8 Personen:

- 300 g Rote Beete
- 200 g Kürbis, geschält und gewürfelt
- 100 g Apfelwürfel, ungeschält
- 2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gewürfelt
- Ca. 0,75 Liter Gemüse- oder Rinderbrühe
- 75 ml Apfelsaft
- 50 g Butter
- Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 100 g Crème fraîche
- 3 EL Meerrettich
- Salz, Pfeffer, Pimentpulver, Chili oder Cayennepfeffer
- Etwas Muskatnuss und 1 EL Lebkuchengewürz
- 2 EL Meerrettich
- Je 4 EL Petersilie, eingelegte Peperoni, Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Zum Servieren: Chili, Kürbiskerne, Kokosflocken und etwas Kürbiskernöl

Zubereitung

Rote Beetesuppe: Rote Beete schälen und würfeln (mit Handschuhen). Die Beetewürfel mit den Apfelwürfeln, 80 g Zwiebeln (gewürfelt) und 2 Knoblauchzehen (gewürfelt) in einem Topf mit 2 EL Öl rührend 4 Minuten anrösten. Mit dem Apfelsaft ablöschen und 2 Minuten einkochen. Anschließend mit der Gemüse- oder Rinderbrühe auffüllen und den Deckel aufsetzen. 20 Minuten weichkochen und fein mixen. 100 g Crème fraîche, 3 EL Meerrettich und 20 g Butter hinzugeben und gut mixen. Mit Salz, Pfeffer, Piment und Muskatnuss abschmecken.



Kürbiscreme: 200 g Kürbiswürfel mit 1 EL Ingwer, etwas Chili, 1 Knoblauchzehe und den restlichen Zwiebelwürfeln in einem kleinen Topf mit Öl anbraten. Dann mit 300 ml Wasser oder Brühe bedecken. Deckel aufsetzen und ca. 10 Minuten weichkochen. Anschließend pürieren und mit Lebkuchengewürz, Salz, Pfeffer und 2-3 EL Butter abschmecken. (Tipp: Am besten schmeckt es mir, wenn Hühnerbrühe verwendet wird).

Für die Salsa je 3 EL Petersilie, eingelegte Peperoni (gewürfelt), Kürbiskerne und Kürbiskernöl in ein hohes Gefäß geben. Dazu je ½ TL Salz, Pfeffer und (grüne) Chili geben. Dazu noch 5 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl hingeben und mit dem Pürierstab grob mixen.

Zum Anrichten die Beetesuppe zuerst in tiefe Suppentassen verteilen. Die Kürbiscreme vorsichtig mittig eingießen und mit der Kürbis-Salsa, Kokosflocken, Kürbiskernöl und Kürbiskernen servieren.