

# Hier und heute

## **Orangen-Kürbissuppe mit gegrilltem Kürbis**

Kürbissuppe ist eine beliebte Herbstmahlzeit. Sternekoch Alexander Wulf verfeinert die Suppe mit einer Einlage aus gegrilltem Kürbis.

### **Das Rezept**

von Alexander Wulf für ca. zwei Personen

### **Zutaten für die Orangen-Kürbissuppe mit Kokosmilch**

- 1 Hokkaido-Kürbis, entkernt und mit Schale in Würfel geschnitten
- 2 Gemüsezwiebeln, klein geschnitten
- 1 EL Ingwer, klein geschnitten
- 100 g Butter
- 1 EL Currypulver
- 1 Zehe Knoblauch, klein geschnitten
- 100 ml Orangensaft
- Saft einer Zitrone
- 500 ml Kokosmilch
- 500 ml Geflügelfond

### **Zubereitung**

Die Butter in einen Topf geben, Kürbis, Ingwer, Knoblauch, Currypulver, Zwiebeln dazu geben und gut anbraten. Mit Geflügelfond und Kokosmilch aufgießen und kochen lassen, mit Orangensaft und Zitronensaft verfeinern und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die Suppe so lange kochen, bis der Kürbis zerfällt (ca. 15 Minuten). Dann mit einem Pürierstab gut pürieren.

### **Zutaten für den gegrillten Kürbis**

- 2 Spalten Kürbis
- 1 TL Sojasoße
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- Msp. Currypulver

### **Zum Garnieren**

- Crème Fraîche
- Koriander

### **Zubereitung**

Den Kürbis marinieren und in einer Grillpfanne angrillen, in Würfel schneiden und als Einlage in die Suppe geben.

Mit Crème Fraîche und Koriander verfeinern.