

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. September 2026** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Patrick Koppler

Kürbis-Kokos-Curry-Suppe mit Kürbiskern-Schaum, gerösteten Kürbiskernen und Naan

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

400 g Hokkaido-Kürbis
 1 weiße Zwiebel
 3 Knoblauchzehen
 10 g Ingwer
 1 rote Chilischote
 1 Limette, Abrieb
 1 Orange, Saft
 200 ml Kokosmilch
 300 ml Gemüsefond
 300 ml trockener Weißwein
 1 TL flüssiger Honig
 2 EL Pflanzenöl
 1 Zitronengras
 2-3 Curryblätter
 2 TL Currypulver
 1 TL gemahlener Kurkuma
 Fleur de Sel, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kürbis putzen, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und schneiden. Chili fein hacken. Orange halbieren und den Saft auspressen. Zitronengras plattklopfen.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in Öl glasig anschwitzen. Zitronengras, Curryblätter, Currypulver und Kurkuma dazugeben und ca. 30 Sekunden mitrösten. Dann den Kürbis zugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein und Orangensaft ablöschen und einkochen lassen. Mit Fond und Kokosmilch aufgießen. Mit Honig, etwas Chili, Salz und Pfeffer verfeinern und einkochen lassen. Zitronengras und Curryblätter entfernen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren und auf die gewünschte Konsistenz runterkochen lassen. Vor dem Servieren mit Limettenabrieb und Fleur de Sel abschmecken.

Für den Schaum:

50 ml Sahne
 1 EL Kürbiskernöl

Sahne mit Kürbiskernöl mixen, bis ein schöner Schaum entsteht.

Für das Naan:

1 Knoblauchzehe
 50-70 g griechischer Joghurt
 30 g Butter
 90 ml Milch
 1-2 EL Olivenöl
 ½ Bund Koriander
 250 g Weizenmehl, Type 405
 1 Pck. Backpulver
 5 g Zucker
 3 g Salz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Joghurt, Milch und Olivenöl dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Kurz ruhen lassen.

Danach den Teig in gleich große Stücke ausrollen und in einer Pfanne goldgelb backen.

Knoblauch abziehen und hacken. Butter schmelzen mit Knoblauch, Olivenöl, Koriander, Salz und Pfeffer würzen und die Naan damit bepinseln.

Für die Garnitur: Kürbiskerne hacken und als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.
1-2 EL Kürbiskerne

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.