

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2020 ▪
Tagesmotto „Österreichische Küche“ mit Johann Lafer



Sabine Lentsch

**Steirische Kürbiscremesuppe mit gerösteten
Kürbiskernen und Kürbiskern-Blätterteigtangerln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbiscremesuppe:

400 g Hokkaido-Kürbis
2 große Karotten
1 Zwiebel
2 Stangen Jungzwiebel
1 Orange
60 g steirische Kürbiskerne
100 ml Sahne
1 L Gemüsefond
4 EL steirisches Kürbiskernöl
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
Gemahlener Kümmel
Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und Jungzwiebeln abziehen, kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Kürbis schälen, das Fruchtfleisch klein schneiden und dazugeben. Karotte schälen, in Stücke schneiden und hinzufügen. Mit Fond aufgießen und die Sahne hinzufügen. Etwas von der Sahne für die Garnitur zurückbehalten.

Halbes Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in ein Tee-Ei füllen und in die Suppe geben.

Die fertige Kürbissuppe pürieren und schaumig aufmixen. Eine halbe Orange auspressen und den Saft hinzufügen. Suppe mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und über die Suppe streuen. Mit Kürbiskernöl beträufeln. Zum Schluss die übrige Sahne etwas aufschlagen, etwas salzen und über der Suppe verteilen.

Für die Blätterteigtangerln:

½ Pck. Blätterteig
1 Ei
60 g Gouda
60 g Kürbiskerne
2 EL Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig aufrollen und die Hälfte mit verquirltem Ei bestreichen. Käse reiben und zusammen mit den Kürbiskernen auf den Teig streuen. Mit Kernöl beträufeln. Mit der zweiten Teighälfte bedecken und festdrücken. In Streifen schneiden, eindrehen und im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.