▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. November 2026 ▪
Vorspeise mit Robin Pietsch



Jürgen Bittner

Süß-scharfe Kürbiscremesuppe mit Chorizo-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbiscremesuppe:
1 jungen, kleinen Hokkaidokürbis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer
2 Boskoop-Äpfel
400 ml Kokosmilch
500 ml Gemüsefond
1-2 TL rote Currypaste
1 EL Olivenöl
2 TL Currypulver
½ TL Chilipulver
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in heißem Olivenöl mit der Currypaste glasig anschwitzen.

Kürbis putzen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Ein Stück für die Garnitur beiseitelegen. Ingwer schälen und fein reiben. Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Kürbis und Ingwer zur Zwiebel-Knoblauch-Mischung geben und kurz anbraten. Dann mit Gemüsefond ablöschen und die Apfelstücke und Kokosmilch hinzufügen. Die Suppe etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Kürbis und die Äpfel weich sind. Anschließend die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Currypulver, Chilipulver, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, sodass ein süß-scharfes Aroma entsteht.

Für den Chorizo-Crunch:
100 g Chorizo, am Stück

Chorizo in kleine Würfel schneiden und ohne Öl in einer heißen Pfanne leicht anbraten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, damit die Chorizo knusprig bleibt.

Für die Garnitur:
1 Stück Kürbis, von oben
1 EL Kürbiskernöl
Neutrales Öl, zum Anbraten

Mit Hilfe eines Pariesienneausstechers kleine Kugeln aus dem Kürbis ausstechen und in einer Pfanne in Öl anbraten. Kürbisperlen sowie Kürbiskernöl auf der Suppe anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.