

**LOESCHER**

Kürbis - Safran - Suppe

4 Personen

Mit Nordseekrabben als Einlage

Zutaten

600 g	Hokkaido Kürbis
160 g	Nordseekrabben
10 g	frischer Ingwer
50 g	Butter
30 g	Schnittlauch
1	Stange Lauch (mittlere Größe) oder 3 Lauchzweibeln
100 ml	Orangensaft
4 ml	Zitronensaft
300 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Sahne
2,5 EL	Crème Fraîche
4 EL	Kürbiskernöl
0,2 g	*Safran-Pulver oder 2 Kapseln
0,1 g	*Safran-Fäden
	*Paprika-Meersalz, Pfeffer

Vorbereitung:

Kürbis waschen, vierteln, die Kerne entfernen und anschließend in kleine Stücke schneiden (die Schale des Hokkaido-Kürbis kann man mitkochen).

Den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden.

Den Lauch in feine Streifen schneiden und anschließend mit kaltem Wasser waschen.

Den Schnittlauch in kleine Ringe schneiden.

Pfefferkörner mahlen.

Zur Würzung wurde die Premium Gewürzlinie „Léa Linster – Avec Amour“ verwendet.*



Zubereitung:

Butter in einem Topf auslassen, den Lauch hinzugeben und bei mittlerer Hitze anschwitzen. Anschließend den Kürbis begeben und mit dem Lauch köcheln lassen und ab und zu rühren.

Dann die Gemüsebrühe und den Orangensaft hinzugießen, mit Safran-Pulver und Safran-Fäden würzen und alles zusammen solange kochen lassen bis der Kürbis gar ist, aber noch ein wenig Biss hat.

Dem Topf entnimmt man ca. 160 g Kürbis, für die spätere Einlage und stellt ihn bei Seite (vor dem Anrichten die Einlage in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden).

Den Kürbis ca. 5 Minuten zu ende garen. Danach den Ingwer beimengen und das Ganze mit dem Pürierstab vorsichtig pürieren, Sahne und Creme Fraiche einrühren und mit dem Zitronensaft abschmecken (Durch den Zitronensaft erhält die Kürbissuppe eine feine Säure).

Zuletzt die Kürbis-Suppe noch einmal aufkochen lassen und mit Paprika-Meersalz und weißem Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Ca. 40 g Nordseekrabben und die gleiche Menge Kürbiswürfel in einen Vorgewärmten Suppenteller oder -Terrine geben, die heiße Kürbissuppe darüber gießen.

Mit einem EL Kürbiskernöl und Schnittlauch dekorativ anrichten.