

KÜRBISSUPPE MIT PFIFFERLINGEN

Für 4 Personen als Vorspeise

IM LOUIS XV werden dem Gast zunächst Suppenteller mit einer Portion kleiner sautierter Pfifferlinge gereicht. Darauf wird die samtige Kürbissuppe geschöpft. Jede Portion wird mit knusprigen Speckwürfeln – *lardons* – bestreut und zum Abschluss mit einem Tupfer geschlagener Sahne und etwas Kerbelgrün garniert.

FÜR DIE SUPPE

3 EL Olivenöl
½ kg frischer Kürbis, geschält, entkernt,
in 2,5 cm große Würfel geschnitten
1 kleine Zwiebel, gehackt
½ l Hühnerbrühe (siehe Seite 229)
90 g Butter
½ TL feines Meersalz, oder nach
Geschmack
¼ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
oder nach Geschmack
125 ml Sahne, leicht geschlagen
125 ml Sahne, steif geschlagen
(nach Belieben)

FÜR DIE GARNIERUNG

1 EL Olivenöl
250 g kleine Pfifferlinge, geputzt und
gereinigt
1 mittelgroße Schalotte, fein gehackt
30 g Butter
2 EL fein gehackte frische Frühlings-
zwiebeln
90 g Pancetta oder anderer mild gepökel-
ter, ungeräucherter Speck, in Würfel
mit ca. 1 cm Kantenlänge geschnitten
4 blattreiche Zweiglein Kerbel

DEN KÜRBIS ZUBEREITEN: In einer großen Pfanne Olivenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Den Kürbis und die Zwiebeln so darin wenden, dass sie mit Öl überzogen sind. Die Hitze reduzieren und das Gemüse etwa 5 Minuten garen, bis der Kürbis anfängt weich zu werden und die Zwiebeln glasig, aber nicht gebräunt sind. Mit ¼ Liter Hühnerbrühe bzw. so viel Flüssigkeit aufgießen, dass die Kürbisscheiben vollständig damit bedeckt sind. Weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis sehr weich ist. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Dann durch ein Passiergerät in eine mittelgroße Schüssel passieren (oder mit der Rückseite eines Löffels durch ein Sieb drücken.) Beiseite stellen.

DIE GARNIERUNG ZUBEREITEN: In einer mittelgroßen Pfanne das Olivenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Pfifferlinge und die Schalotten darin unter häufigem Rühren dünsten, bis Pilzflüssigkeit austritt und verdampft. Die Butter dazu geben und die Pilze darin wenden. Die Frühlingszwiebeln zufügen und alles miteinander verrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Speckwürfel in einem kleinem Topf mit kaltem Wasser bedeckt schnell zum Kochen bringen. Auf mittlere Temperatur zurückschalten. 1 Minute blanchieren, um den Speckwürfeln einen Teil des Salzes zu entziehen. Abgießen und kurz unter kaltem Wasser abspülen. Noch einmal abgießen, dann trockentupfen.

Die Speckwürfel in einer kleinen Pfanne knusprig braun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

DIE SUPPE FERTIG KOCHEN: Die Kürbismischung mit dem restlichen ¼ Liter Hühnerbrühe in einem großen Topf verrühren und die Mischung sanft köcheln lassen. Die Butter, Salz und Pfeffer und die leicht geschlagene Sahne dazugeben. In einer Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit samtig glatt rühren und abschmecken. Bei Bedarf danach nochmals erhitzen.

Die Suppe in eine vorgewärmte Suppenterrine füllen. Bei Tisch die Pfifferlingsmischung auf vier vorgewärmte Suppenteller verteilen, die Kürbissuppe darüber schöpfen und mit dem Speck bestreuen. Nach Belieben einen Tupfer steif geschlagener Schlagsahne auf jede Portion geben. Mit den Kerbelzweiglein garnieren. Sofort servieren.