

Rezept für 4 Personen

Rezept von Marion Michels,  
Alexandra Bader & Mark Weber

## Kürbiscurrysuppe im Patisson mit Maronipüree

### WERKZEUGE

Stabmixer

### ZUTATEN

#### Kürbiscurrysuppe

500 g Butternusskürbis, küchenfertig, gewürfelt  
2 Zwiebeln, geschält, fein gehackt  
¼ Knollensellerie, geschält, gewürfelt  
½ Lauchstange, küchenfertig, in Streifen geschnitten  
3 Karotten, geschält, gewürfelt  
Bratbutter  
2 El Curry, mild  
5 dl Gemüsebouillon  
3 El Butter  
1 dl Vollrahm, geschlagen  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Wenig Zitronensaft

#### Maronipüree

80 g Maronipüree  
2 El Crème double  
Wenig Kirschwasser  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Piment d'Espelette

#### Garnitur

4 Patisson-Kürbisse klein, ausgehöhlt, im Steamer leicht angegart  
(das Kürbisfleisch für eine weitere Suppe aufbewahren)  
Einige Cashewnüsse, geröstet  
Thymianzweige

### ZUBEREITUNG

#### Kürbiscurrysuppe

Die Bratbutter erhitzen. Alle Gemüse andünsten, ohne zu rösten. Mit Curry bestäuben und 10 Minuten weiterrösten, sodass der Curry seine Geschmacksaromen entfalten kann. Mit der Bouillon auffüllen und 30 Minuten köcheln lassen. Die Gemüse mithilfe des Stabmixers pürieren. Nach Belieben durch ein feines Sieb passieren. Nach und nach die Butter unterrühren. Den Rahm zum Schluss unterziehen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren aufmixen.

#### Maronipüree

Alle Zutaten mischen.

### ANRICHTEN

Je einen warmen Patisson auf einen länglichen Teller stellen. Mit der Kürbiscurrysuppe auffüllen. Mithilfe von zwei Esslöffeln je drei Maronipüree-Nocken formen. Mit Cashewnüssen und einem Thymianzweig garnieren.

