

Apfel – Birne – Kürbis - Süppchen

...für etwa 4 Personen

Wichtig vorweg: Bitte einmal das ganze Rezept von vorne bis hinten durchlesen. So erhält man einen Überblick und vergisst nichts.

Einen mittelgroßen Topf auf den Herd stellen.

Auf mittlerer Stufe erhitzen.

Halbe frische Chilischote (rot) entkernen und in kleine halbe Ringe schneiden.

2 Knoblauchzehen oder einen kleinen chinesischen Knoblauch schälen und in kleine Würfelchen schneiden.

1 Zwiebel (mittelgroß) in Würfel schneiden.

Von einem Zweig Rosmarin die Blätter vom Stiel ziehen.

2 Esslöffel bestes Olivenöl in den Topf geben.

Chili, Knoblauch, Zwiebel, Rosmarin dazugeben.

Etwa ein Teelöffel grobes Salinensalz (Saline Bad Luisenhall, bei Göttingen)

Zwei bis drei Drehungen weißer Pfeffer hineingeben.

3 bis 4 Minuten schmurgeln lassen.

Etwa 200 ml guten Weißwein aus Rheinhessen hineingießen.

Hitze auf Stufe 1 reduzieren.

Einen mittelgroßen Hokkaido (Kürbis) halbieren, die Kerne und die Fasern entfernen.

Am besten mit einem Esslöffel vorsichtig rauskratzen.

Auf keinen Fall den Kürbis schälen. Die Schale wird beim kochen weich.

So bleibt die wunderbare Farbe und die Vitamine erhalten.

Den Kürbis in etwa 2 cm große Würfel schneiden. In den Topf geben.

Ein Viertel von einem Sellerie säubern und in kleine (0,5 cm) Würfel schneiden in den Topf damit.

2 leckere Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden und in den Topf geben.

2 leckere Birnen schälen, entkernen und in Stücke schneiden, ab in den Topf.

½ Stange Lauch, das Helle, in kleine Ringe schneiden...in den Topf.

2 Möhren, putzen, schälen- Ringe schneiden – in den Topf.

Von 5 Stielen glatter Petersilie die Blätter abzupfen und ? Na in den Topf.

4 mittelgroße festkochende Kartoffeln, na ? Schälen, klein würfeln und in den Topf.

1 Esslöffel Salz hineinrieseln lassen. 1 Esslöffel Curry dazugeben.

Umrühren.

2 L kaltes Wasser dazugeben und die Hitze steigern bis die Suppe kocht.

Kurz aufkochen lassen und dann auf 1 reduzieren.

30 bis 35 Minuten köcheln lassen. Wenn die Selleriewürfel schön weich sind dann den Zauberstab aus dem Schrank holen.

Inzwischen weitere Petersilienblätter für die Deko abzupfen und überlegen was es noch dazu geben soll. Parmesan reiben. Etwa 50 g. Alles an die Seite stellen.

Super lecker dazu sind frische Riesengarnelen. Größe etwa 20 bis 30 Stück per Kilo. Roh, geschält, glasiert. Einfach mit Olivenöl in einer Pfanne von jeder Seite ca. 2 bis 3 Minuten braten. In das Öl gebe ich ein wenig frischen Chili, Rosmarinzweig und Knoblauch.

Mit Salz und Pfeffer würzen und dann auf einem extra Teller zur Suppe servieren oder vor dem anbraten auf einen Spieß stecken und dann den Spieß auf den Tellerrand legen.

So, langsam wird es Zeit die Suppe mit dem Pürierstab zu bearbeiten. Schön fein pürieren.

Jetzt etwa 150 g Sahne hinzugeben. Wieder pürieren. Sollte die Suppe zu dick sein, dann mit Wein oder Wasser etwas verdünnen.

Dann die Suppe mal probieren. Eventuell noch Salz und Pfeffer dazugeben.

Einen guten Esslöffel Honig hineinrühren.

Wenn Sie dann schmeckt...in einen vorgewärmten tiefen Suppenteller hineinschöpfen.

Mit Petersilie dekorieren und ein wenig Parmesan darüberstreuen.

Garnelenspieß dazu geben und genießen.

Ihr Hans-Peter Berger

www.herdatmosphaere.de

Mainz, den 12. Juni 2009