



Anzahl: 16 Personen

Rezeptgruppe: Suppe



Kürbis-Safran-Suppe mit Orangen-Gremolata

Zutaten

- 1 kg Kürbis (gerüstet gewogen)
- 2 rote Peperoni
- 3 mittelgrosse Zwiebeln
- 4 unbehandelte Orangen
- 3 Esslöffel Butter
- 2 Briefchen Safran
- 1 Liter Gemüsebouillon
- 3 dl Rahm
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- 4 TL rosa Pfeffer

Zubereitung

1. Den Kürbis in etwa 2cm grosse Würfel schneiden. Die papierdünne Haut der Peperoni mit dem Sparschäler abschälen. Die Peperoni halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Von 2 Orangen die Schale dünn abreiben und für die Gremolata beiseite stellen. Den Saft der Orangen auspressen und auffangen.
2. In einer grossen Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Kürbis und Peperoni beifügen und kurz mitdünsten. Dann den Safran, den Orangensaft sowie die Gemüsebouillon dazugiessen und die Suppe zugedeckt 20 Minuten kochen lassen. ACHTUNG beim Orangensaft wegen der Säure. Nicht gleich den ganzen Saft dazugiessen!
3. Den Rahm steif schlagen und leicht salzen.
4. Für die Gremolata die Petersilie sehr fein hacken. Den Pfeffer im Mörser grob zerstossen. Alles zusammen mit der beiseitegestellten Orangenschale mischen.

5. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen, Knapp die Hälfte des Rahms vorsichtig untermischen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, ein Rahmhäubchen darauf setzen und mit Gremolata bestreuen.