



GELBER KÜRBIS

Hahnenklein Gelbwurzel Kaisergranat

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN - KÜRBISSUPPE

500 ml Hühnerbrühe | 500 g Kürbis |
30 g Zwiebel | 100 ml Obers |
100 g Butter | 30 g Gelbwurzpulver |
Pfeffer | Salz

ZUTATEN - HAHNENKLEIN

4 Hahnenleber | 4 Hahnenherzen |
4 Hahnenkämme | Salz | Butter

ZUTATEN - KAISERGRANAT

4 Stk. Kaisergranat | 40 g Butter |
Kümmel | Zitrone | Salz

ZUBEREITUNG

KÜRBISSUPPE: Den Kürbis entkernen. Den Kürbis und die Zwiebeln würfelig schneiden und in einem Topf mit Butter schmoren. Mit dem Gelbwurzpulver bestäuben und mit der Hühnerbrühe ablöschen, für eine halbe Stunde das Gemüse weich kochen lassen. Danach mit dem Stabmixer durch ein feines Sieb mixen. Das Obers und die Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

HAHNENKLEIN: Die Hahnenkämme 2 Min. lang blanchieren, im kalten Wasser häuten und im Salzwasser weich kochen. Die Leber und die Herzen salzen und pfeffern und in Butter rosa braten.

KAISERGRANAT: Die Kaisergranate im kochenden Salz-Kümmelwasser für 1 Min. kochen lassen, kalt abschrecken und anschließend ausbrechen. Die Schwänze in etwas Butter mit Salz und Zitronensaft erwärmen.

Die Kürbissuppe in einer Tasse mit dem Hahnenklein und dem Kaisergranat anrichten.



**NESPRESSO GOURMET WEEKS
KOCH 2019**

RAINER STRANZINGER
„TANGLBERG“, VORCHDORF