Kürbiscremesuppe mit gefüllten Blätterteigkrapfen Zutaten für 4 Personen Schwierigkeitsgrad: Mittel Zubereitungszeit: 90 Min. Menu: 21.09.2016 Creation: Kurt Kaufmann Zutaten/ Zubereitung für 8 Personen: 600g Speisekürbis geschält 150g Zwiebeln 100g Butter (Fettstoff) 150g Lauch gerüstet 1 Stk Tomate 030 g Ingwer frisch gerieben 8 dl Gemüsebouillon 1 Zitrone (Saft) 400g Vollrahm (150g schlagen für Garnitur) Salz, Cayennepfeffer, Curry, Muskat, Pfeffer Kürbiskernen, frischer Oregano Kürbiskernenöl Holzspiessli Vorbereitung Kürbis schälen und ohne Kernen in gleich grosse Würfel schneiden. Lauch längs halbieren waschen und in Matignon schneiden. Geschälte Zwiebeln hacken. Tomaten ohne Kernen vierteln. Kürbiskernen leicht rösten (nicht zu heiss) Oreganoblätter zupfen. Zubereitung Lauch / Zwiebeln in Butter andünsten

1/3

Kürbis/Tomaten beigeben kurz mitdünsten.
Mit der Gemüsebouillon auffüllen, unter zeitweiligem Rühren gut weichkochen (ca. 40 Min.).
Würzen, geriebenen Ingwer / Zitronensaft usw.
Mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Drahtsieb passieren.
Nochmals aufkochen (aufmixen) mit Vollrahm verfeinern, abschmecken
Garnitur
Geröstete/gehackte Kürbiskernen, gezupfte frische Oreganoblätter,
auf geschlagenen mit Gin parfümiertem Rahm.
Kürbiskernenöl
Servieren
In vorgewärmte Tassen mit den leichtwarmen Blätterteigkrapfen (Holzspiessli)
Blätterteigkrapfen
Zutaten für 4 Krapfen:
1 Blätterteig (fertig)
40g Rohschinken
40g Fetakäse
1 Oliven
20g Rahm
1 Ei Salz / Pfeffer
Vorbereitung:
Blätterteig in runde Plätzchen von 7 cm ausstechen und kühl stellen
Diattertelig in runde i latzerien von 7 ein ausstechen und kum stehen
Zubereitung der Füllung:
Rohschinken und Oliven in Brunoise schneiden
Fetakäse ein bisschen verdrücken, alles vermischen, mit Rahm verfeinern
Abschmecken
Zubereitung Gericht:
Ränder der Blätterteigplätzchen mit Wasser bepinseln
Füllung auf einer Teighälfte verteilen, dabei ein Rand frei lassen "
Unbelegten Teig über die Füllung schlagen
Ränder mit der Gabel leicht andrücken

Kürbiscremesuppe mit gefüllten Blätterteigkrapfen

Krapfen mit Ei bepinseln. mit Gabel einstechen

Im vorgeheizten Ofen bei 190 $^\circ\,$ ca 9 Minuten backen

3/3