

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

500g Kürbisfleisch
200g Zwiebeln
20g frischer Ingwer
500g Geflügelfond
500ml Sahne
100g Butter
Salz, Pfeffer,
Butter zum andünsten

Die Zwiebeln hacken und mit dem Kürbis in der Butter anschwitzen.
Den Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden und dazugeben.
Etwas von dem Geflügelfond dazugießen und weich dünsten. Nach und nach den gesamten Fond hinzugeben. Zum Schluss die Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun alles mit dem Mixer pürieren; und auch die Butter unterrühren.
Die Crème gegebenenfalls durch einen Sieb passieren.

Kürbisscheiben mit Tomaten -Vinaigrette

1 mittelgroßer Kürbis
4 Tomaten
0.1l Traubenkernöl
Balsamico- Essig
Knoblauch, Petersilie, Basilikum, Thymian
1 kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer

Den Kürbis in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und auf beiden Seiten scharf in etwas Traubenkernöl anbraten. Mit Kräuter, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen

Für die Vinaigrette:

Die Tomaten schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.
Aus der feingehackten Zwiebel, den Tomatenwürfel, Öl, Essig, Thymian und Salz, eine Vinaigrette herstellen.

Die Kürbisscheiben auf einem Teller anrichten und mit der Tomatenvinaigrette bedecken.