KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Kürbissuppe mit Sóller-Orangen

Zubereitungsdauer: 45 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

4 P.

Zutaten

400 g Butternuss-Kürbis
2 St. Möhren große
1 St. Zwiebel mittelgroß
4 St. Orangen unbehandelt
600 ml Gemüsebrühe
150 ml Milch
10 EL Olivenöl vírgen extra
1 St. kleine Chilischote getrocknet
1 Prise weißer Pfeffer
1 EL Balsam-Orangen-Essig
etwas Schmand oder Frischkäse
Flor de Sal "Sri Lanka"
Baguette oder weißes Bauernbrot

Zubereitung

Zuerst wird die Zwiebel geschält und in feine Würfel geschnitten. 6 Esslöffel Olivenöl in einen flachen, aber breiten Topf geben. Bei mittlerer Flamme wird die Zwiebel angeschwitzt, währenddessen die Möhren der Länge nach vierteln, in kleine Würfelchen hacken und zu den Zwiebeln geben.
Ab und zu umrühren (das Gemüse sollte etwas anrösten). Derweil den Kürbis schälen und zu Würfeln verarbeiten. Den Kürbis in den Topf geben, leicht (2-3 Min.) anschmoren und dann die Brühe dazugießen, aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Von den Orangen mit einem scharfen kleinen Messer vorsichtig etwas Schale raspeln, etwa einen Teelöffel voll (dabei sollte nicht zuviel Weißes an der Schale sein) und mit in die Suppe

geben. Dann alle Orangen schälen und filetieren (wenn das nicht so einfach von der Hand geht, kann man die sauber geschälte Orange auch in Scheiben schneiden, um die Kerne zu entfernen) und ebenfalls zur Suppe geben.

Nach 15 Minuten die Suppe vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer pürieren, die Milch dazugeben sowie den weißen Pfeffer, mit der Mühle waren es 3-4 Umdrehungen, gemahlen etwa 3 Messerspitzen. Die kleine trockene Chilischote ebenfalls in den Topf bröseln. Den Topf wieder auf den Herd stellen und nochmal 5 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf nochmal kurz pürieren, den Essig dazugeben und einmal abschmecken.... hoffentlich fehlt noch Salz, denn das sollte bei Tisch ausgeglichen werden mit der Salzblume `Sri Lanka`. Die Suppe sollte fruchtig und süßlich schmecken, mit spürbarer Säure.

Zum Servieren das Brot mit dem restlichen Öl in der Pfanne anrösten. Etwas Frischkäse in die Suppe geben und großzügig mit der Salzflocken-Mischung bestreuen.

Bon profit!