

Butternuss- Cremesuppe mit Kokos und Curry



«Es macht mir sehr viel Freude, jemandem etwas Gutes zu tun. Das kann man am besten mit dem, was man kann. Es ist zu schade, Nahrungsmittel, die weiterverarbeitet werden können, einfach in die Tonne zu werfen, obwohl man noch tolle Sachen damit machen kann. Leider ist es in unserer Wohlstandsgesellschaft zur Gewohnheit geworden, Nahrungsmittel als Nebensache zu sehen.»

Jan Leimbach | Restaurant Meridiano, Bern | www.kursaal-bern.ch

Butternuss-Cremesuppe mit Kokos und Curry

Zutaten

- 80 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Lauch
- 50 g Ingwer (frisch)
- 8 Zitronengrasstängel
- 50 g Butter
- 1 Apfel (Granny Smith)
- 1 Mango
- 2½ kg Butternuss-Kürbis
- 10 g Curry-Pulver
- 5 g Harrisa Gewürzpaste
- 15 g Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Pfefferkörner
- 2 l Geflügelbrühe
- 0.3 l Rahm
- ½ l Kokosnussmilch ungesüsst
- 1 TL Grüne Thai-Curry-Paste
- 1 Zitrone (Saft)

Zubereitung

- Das kleingeschnittene Gemüse mit Butter andünsten
- Die Äpfel, Mango, Zitronengras und Kürbis mit Currypulver, grüner Thai-Currypaste und den restlichen Gewürzen kurz mitdünsten
- Mit Geflügelfond, Kokosmilch und Rahm aufgiessen
- **10 Min.** köcheln lassen und anschliessend mittels Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren
- Mit etwas Zitronensaft abschmecken

