

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2016»

Geschäumte Kürbiscrèmesuppe, verfeinert mit suurem Most, Salbei & gedörrten Apfelstücken, dazu Crostini, belegt mit Bauchspeck vom Wollschwein

Vorspeise von Christa Strub

für 4 Personen

Kürbiscrèmesuppe

- 10 g Butter
- 1 Zwiebel, geschält, gehackt
- ½ kg Kürbis, gerüstet gewogen, in Stücke geschnitten
- 1 Rüebli, schälen und in Scheiben geschnitten
- 1 ½ dl Suure Most
- 1 ½ dl Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ dl Rahm

In einer Pfanne Butter erwärmen. Zwiebel zugeben und kurz dämpfen. Kürbis und Rüebli zugeben und dämpfen bis das Gemüse glasig ist. Mit Suure Most und Gemüsebouillon ablöschen. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen, bei mittlerer Hitze 40 Min. köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren. Rahm zugeben. Je nach Konsistenz mit Wasser verdünnen, abschmecken.

Crostini

- 4 Scheiben dunkles Dinkelbrot
- ½ dl Rapsöl
- 4-8 Tranchen Speck vom Wollschwein

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backreinpapier belegen.

Die Brotscheiben auf das Backreinpapier legen und mit Rapsöl beträufeln. In den Backofen schieben und 10 Min. rösten. Aus dem Backofen nehmen, mit Specktranchen belegen.

Garnitur

- 10 g Butter
- 7 Salbeiblätter, in feine Streifen geschnitten
- 6 Apfelringe, gedörrt, in feine Streifen geschnitten

In einer Pfanne die Butter erwärmen, Salbei- und Apfelstreifen zugeben und kurz dämpfen.

Servieren

2/3 der Suppe in vorgewärmte Suppentassen anrichten. Die restliche Suppe in den Kisagbläser füllen, verschliessen, mit Patrone füllen, schütteln und auf die Suppe dressieren. Mit Salbei-Apfelmischung ausgarnieren. Die Crostini dazu servieren.