



Kürbis-Orangen-Suppe mit Ingwer-Milchschaum

Zutaten für 4 Personen:

1 Bio-Orange
300 ml Orangensaft
1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 1kg)
80 g Schalotten
30 g Butter
2-3 TL Szechuanpfeffer, frisch gestoßen
200 ml Gemüsebrühe
25 g Ingwer
400 ml Milch
Salz
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Orange heiß waschen, abtrocknen, zwei TL Schale fein abreiben, den Saft auspressen und mit dem anderen Orangensaft auf 400 ml auffüllen. Kürbis waschen, aushöhlen und zerkleinern, etwa 600 g abwiegen. Schalotte schälen, fein hacken und in der Butter kurz anschwitzen, mit einem TL Szechuanpfeffer würzen, die Kürbisstücke zugeben und unter Rühren anschwitzen. Mit Orangen-saft und Brühe ablöschen. 20-25 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.

Ingwer schälen und in dünne Scheiben hobeln, mit 200 ml Milch aufkochen, vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Die Suppe pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Mit der restlichen Milch bis zur gewünschten Konsistenz auffüllen. Mit Salz, Orangenschale, Szechuan-pfeffer und Cayennepfeffer nach Geschmack würzen und in vier Gläser füllen.

Die lauwarme Milch durch ein Sieb gießen, leicht salzen, aufschäumen und auf die Suppe löffeln mit Szechuanpfeffer garnieren.