



MUSKATKÜRBIS-SCHAUMSUPPE MIT FINK'S KÜRBISPESTO-TASCHERLN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



60



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

250 g

300 g Muskatkürbis, geschält, gewürfelt

2 Schalotte(n), gewürfelt

3 EL Olivenöl

125 ml Weisswein

600 ml Klare Hühnerbouillon, oder Gemüsebouillon

Salz

Weisser Pfeffer

Ingwerknolle, gerieben

Muskatnuss, gemahlen

Tabasco, oder frische Chili

Zimt

1 Prise(n) Currypulver

Kürbiskernöl, zum Garnieren

FÜR DIE KÜRBISPESTO-TASCHERLN

12 Wan Tan Teigblätter (ca. 9x9 mm)

60 g Fink's Kürbispesto

2 EL Kürbischutney

2 EL Paniermehl

1 EL Sbrinz, gerieben

Eiweiss, zum Bestreichen

Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. Für die Suppe: Kürbis und Schalotten in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit zur Gänze einkochen lassen.
2. Hühnersuppe und QimiQ Saucenbasis dazugeben, würzen und 30 Minuten köcheln lassen.
3. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und nochmals abschmecken.
4. Für die Kürbispesto-Tascherln: Kürbispesto, Kürbischutney, Semmelbrösel und Parmesan gut vermischen, abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.
5. Teigblätter mit Eiweiß bestreichen, etwas von der Füllung in die Mitte setzen und die Teigblätter einschlagen.
6. Tascherln in heißem Öl goldbraun herausbacken.
7. Die Suppe in Tassen anrichten, mit Kürbiskernöl garnieren und mit den Kürbispesto-Tascherln servieren.