

Rezept des Monats Oktober 2017

Kürbis

Kaum liegen die orangeroten oder grünen Riesendinger am Strassenrand, steht auf allen Speisekarten landauf, landab: Kürbissuppe. Man kann's schon nicht mehr sehen.

Nichts dagegen einzuwenden, eine feine Kürbissuppe zu geniessen, aber doch nicht überall immer die gleiche. Obwohl feine Varianten möglich sind: mit gekochten und passierten Süsskartoffeln, Möhren oder Pastinaken. Aufgegossen mit einer selbst gekochten Gemüse- oder Rinderbrühe. Abgeschmeckt mit einem Jutsch Steirischen Kürbiskernöls und garniert mit gerösteten Kürbiskernen.

Bei mir gibt es heute eine Drei-Sterne-Kürbissuppe, die eher einer Käsesuppe oder einem Fondue gleicht. Sie stammt vom Grossmeister persönlich, von [Paul Bocuse](#). Und Sie können sicher sein, dass sie so ungewöhnlich wie lecker ist.

Hier die Zutaten für 8 – 10 Personen:

1 Kürbis von 3-4 kg (am besten grüner Muskatkürbis, der Gelber Zentner ist oft zu wässrig, der Hokkaido zu klein.)
150 g geriebener Gruyère Surchoix
3-4 Tassen geröstete Weissbrotwürfel

Von dem Kürbis die Kuppe wie einen Deckel abschneiden. Deckel beiseite legen. Mit einem Löffel alle Fasern und Kerne aus dem Kürbis herausschaben, ohne die Innenwand zu verletzen. Mit der Hand nachfühlen, ob der Kürbis inwendig auch glatt ist.

Am unteren Teil des Kürbisses eine kleine Scheibe abschneiden, damit der Kürbis richtig gut steht.

Jetzt den Kürbis abwechselnd schichtweise mit Gruyère und Weissbrotwürfeln füllen. Die frische Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft würzen und den Kürbis bis an den Rand damit füllen. Seien Sie grosszügig und nehmen Sie die Crème Double aus Gruyère, gibt's im Coop. Keine Angst, das Kürbisfleisch hat fast keine Kalorien.

Den Deckel aufsetzen und auf ein passendes Stock Alufolie setzen. Das verhindert eventuelle Sauerei im Ofen. Und wir haben keinen Casserolier, der die Schweinerei sauber macht; wir müssen selber ran. Deshalb, lassen Sie Vorsicht walten.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 165° etwa zwei Stunden garen. Zwischendurch ein paar Mal mit einer Kelle behutsam an der Oberfläche umrühren. So wird die Suppe schön sämig. Immer wieder den Deckel auflegen.

Den Kürbis mit seinem Deckel auftragen. In jeden vorgewärmten Suppenteller eine Kelle voll mit Sahne und den mit Käse durchwirkten Brotwürfeln verteilen. Dabei immer wieder vom Innenrand des Kürbisses eine Portion Kürbisfleisch wegschaben und mitnehmen. Achtung: Nicht durchstossen!

Das war's schon – En Guete!
