

REZEPTTIPP AUS DER REGION

PHILIPPS

KÜRBISSUPPE MIT FISSER IMPERIAL GERSTEN-KRUSTELN UND ARME-RITTER-AUFLAUF

Menge: 4 Personen
Zubereitungszeit: 3 h
(inkl. Back- und Kochzeiten)

Zutaten

Suppe

1 EL Rapsöl
1 Zehe Knoblauch
ca. 1,2 kg Hokkaidokürbis
1 Zwiebel
1 EL Weißwein (Riesling)
½ TL Ingwer frisch
1 Prise Chili aus der Mühle
1 TL Liebstöckel, getrocknet/frisch
500 ml Wasser
70 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Apfelessig zum Abschmecken
Kürbiskernöl zum Vollenden

Fisser Imperial Gersten-Krusteln

4 Scheiben angezogenes Schwarzbrot
100 ml Rapsöl
20 g Fisser Imperial Gerste
Salz
Butter
10 g Kürbiskerne geröstet & gehackt

Arme-Ritter-Auflauf

Altbackenes Weißbrot/ angezogener Milchzopf
Marmelade
1 kleiner Schluck Milch
4 „Fisser Goggala“
20 g Staubzucker



WE ARE FAMILY.®

40 g Butter
250 g Topfen
2 EL Zitronensaft, vorzugsweise frisch
60 g Kristallzucker, Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Suppe

- Zwiebel schälen, grob schneiden. Den Kürbis waschen, mit einem Löffel das Kerngehäuse auskratzen, danach in 1,5 cm große Würfel schneiden.
- Rapsöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen und die Kürbiswürfel mitbraten.
- Mit dem Weißwein kurz ablöschen und mit dem Wasser auffüllen, sodass das Gemüse bedeckt ist. Anschließend Ingwer hinzugeben und mit Sahne vollenden.
- Bereits mit etwas Salz und Pfeffer würzen und den Liebstöckel drüberstreuen.
- Alles zusammen bei geringer Hitze weichkochen (mind. 2,5 Stunden). Regelmäßig mit Wasser auffüllen, sodass das Gemüse immer mit Wasser bedeckt ist.
- In einem Mix-Glas kräftig mixen, zurück in einen Topf gießen und abschmecken.

Einlage

- In einem kleinen Topf Rapsöl auf ca. 220 °C erhitzen, die Gerste im Sturz ins Öl geben und kurz bei großer Hitze zum Puffen bringen.
- Anschließend abseihen und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.
- Solange die Gerste noch warm ist, leicht drüber salzen.
- Nun Gerste und Kürbiskerne in einer Schüssel vermischen. Das Schwarzbrot mit reichlich Butter bestreichen und in die Kerne drücken.

Nachspeise

- Brot in eine Auflaufform legen und mit Marmelade bestreichen. Mit Milch tränken.
- Butter, Staubzucker und Zitronensaft mischen. Topfen kräftig einrühren. Nach und nach die Eigelbe in der Topfenmasse einschlagen.
- 4 Eiweiße mit dem Kristallzucker steif schlagen.
- 1/3 der Eiweißmasse in die Topfenmasse rühren, auf dem Brot in der Auflaufform verstreichen und bei 175 °C ca. 20 min vorbacken.
- Danach die restliche Eiweißmasse darauf geben und bei 190 °C 12 min anbacken und bei 150 °C 15 min fertig ausbacken.
- Heiß schneiden, mit Staubzucker bestreuen und je nach Geschmack mit einer Kugel Eis oder herbstlichem Zwetschkenröster servieren.

GUTEN APPETIT!

WE ARE FAMILY.®