Suppen

Ölkürbissuppe mit Knusperblüte

Vorspeise
Rezeptart

50 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

Suppe:
500 g grüner Ölkürbis (Sommerkürbis, Kochkürbis; alternativ Zucchini)
3 EL Rapsöl
1 Stk. rohe Kartoffel (ca. 50 g) fein geschabt
½ Stk. Zwiebel (ca. 50 g)
50-75 ml Weißwein, trocken
500 ml Gemüsefond
200 ml Hafer Cuisine
Salz
1 Zweig Rosmarin
½ TL frischer Thymian, fein gehackt
1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt

zum Garnieren: 4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Knusperblüten:
8 frische Kürbisblüten
50 g Universal-Mehl
25 g Kartoffelstärke
1 TL Erdnussmus
50 ml Wasser
70 g Eiswürfel
Salz
500 ml Erdnussöl zum Ausbacken

Zubereitung

Den gesamten Ölkürbis in kleine Stücke schneiden – die hellen unreifen Kerne und das umgebende schwammartige Gewebe kann mit verwendet werden. Zwiebel schälen, klein schneiden und zusammen mit dem fein geschnittenen Knoblauch in Rarpsöl glasig anschwitzen lassen. Ölkürbiswürfel zugeben und kurz dünsten lassen. Währenddessen Kartoffel schälen und fein reiben, zum Ölkürbis geben und unterrühren. Alles mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen (ohne Deckel), bis die Flüssigkeit verdunstet ist.
Tempurateig vorbereiten: alle Zutaten gut vermischen und etwas stehen lassen – Eiswürfel lösen sich mit der Zeit auf, das dabei entstehende Wasser immer wieder gut in den Teig einrühren. Schlussendlich sollte der Teig die Konsistenz eines recht flüssigen Palatschinkenteiges haben. Pflanzenöl in einer etwas höheren Pfanne auf mittlerer Stufe zu erhitzen beginnen.
Die inzwischen eingekochte Suppenbasis mit Gemüsefond und Hafer Cuisine aufgießen, Salz, Rosmarinzweig und Thymian zugeben, alles für 5 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Suppe anschließend vom Herd nehmen und weitere 10 Minuten ziehen lassen.
Währenddessen können die Knusperblüten gebacken werden: Sobald das Fett in der Pfanne 170 °C erreicht hat eine Blüte nach der anderen in den eiskalten Tempurateig tunken und umgehend knusprig frittieren (ca. 3-4 Minuten bei mind. 150 °C). Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Suppe fertig stellen: Rosmarinzweig entfernen, Suppe gut mixen (mit Stabmixer oder in einem Hochleistungs-Turmmixer), zum Schluss nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Suppe in passenden Gläsern oder Suppenschalen anrichten, mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. garnieren und die Knusperblüten dazu reichen.

Tipps:
Tempurateig muss immer eiskalt angerührt werden, damit er beim Frittieren hauchdünn und „krachknusprig“ wird. Je länger der Teig im heißen Fett gebacken wird, desto knuspriger wird er.
Die Blüten sollten immer in der Früh geerntet werden, da sie um diese Tageszeit völlig geöffnet sind. Blüten am besten auf einem Blech – mit einem Tuch abgedeckt – kühl lagern.

Rezept von Theresia Fastian (adapt. nach Hans-Peter Fink) / Foto: Stefan Kristoferitsch