

Cremige Curry-Kürbis-Suppe

Rezept von Erik Lesser

Zutaten

1	Hokkaido-Kürbis
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 Stück	Ingwer
1 EL	Butter
Ca. 600 ml	Gemüsebrühe
Ca. 200 ml	Kokosmilch
1 – 2 TL	Currypulver
	Salz, Pfeffer,
	frische Spinatblätter
	Kürbiskerne

Zubereitung

1. In einer Pfanne die Kürbiskerne ohne Öl anrösten und beiseitestellen.
2. Kürbis waschen, entkernen, nach Belieben die Schale entfernen und gut würfeln.
3. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Alles in Butter glasig dünsten, Kürbis dazugeben und kurz mitrösten. Currypulver einstreuen, mit Brühe ablöschen und 15 – 20 Minuten weichkochen.
4. Kokosmilch zugeben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Zum Servieren die gewaschenen Spinatblätter und die gerösteten Kürbiskerne darüber streuen.

Kürbis-Huhn-Curry mit Basmati-Reis

Rezept von Erik Lesser

Zutaten

400 – 500 g	Hähnchenbrust
1 halber	Hokkaido oder Butternut-Kürbis (nach Belieben)
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
1	daumengroßes Stück Ingwer
400 ml	Kokosmilch
Ca. 200 ml	Brühe
	Currypulver
	Salz, Pfeffer
	etwas Öl zum Anbraten
250 g	Basmati-Reis
2 EL	Butter
	frischer Koriander zum Garnieren

Zubereitung

1. Reis unter fließendem Wasser waschen. Mit dem 1,7-fachen an Wasser in einem Topf und einem halben Teelöffel Salz zum Kochen bringen. Wenn das Wasser sprudelnd kocht, Hitze runter und Deckel drauf. 15 Minuten ziehen lassen.
2. Hähnchenbrust in Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach zur Seite stellen.
3. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in feine Würfel schneiden. Den Kürbis schälen, entkernen und in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in einer großen Pfanne kurz anschwitzen, Kürbiswürfel dazugeben und das Currypulver unterrühren. Wenn sich die Aromen gut vermischt haben, kommt nun die Kokosmilch und die Brühe hinzu. Alles köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Vor dem Servieren das Hühnchen unterrühren.
4. Einen Esslöffel Butter unter den Reis mischen. Den Reis auf einem Teller anrichten, das Kürbiscurry dazu geben und nach Belieben mit Koriander bestreuen.

Pochierte Quitten mit Mascarpone-Creme

Rezept von Erik Lesser

Zutaten

4	Quitten
1	Zitrone (Saft davon)
150 g	Zucker
500 ml	Wasser
1	Vanilleschote
1	Sternanis
¼ TL	Kardamom
1 Stange	Zimt
2	Nelken
250 g	Mascarpone
100 g	Zucker
125 ml	Sahne
¼ TL	Nelkenpulver
etwas	gehackte Pistazien zum Servieren

Zubereitung

1. Quitten schälen, entkernen und vierteln. Im Wasser mit Zucker, Zitronensaft, Vanilleschote, Sternanis, Kardamom und Zimt ca. 30 – 40 Minuten weichköcheln.
2. Für die Creme Mascarpone mit Sahne, Zucker und Nelken glatt verrühren und kurz kaltstellen.
3. Zum Anrichten die Quitten in passende Schälchen geben, etwas Creme darauf und mit den gehackten Pistazien servieren.