**Frühlingshafte
Kürbisvariation**



**Zutaten für 4 Personen:**

**Für das Püree:**
150 g Butter
30 g Speck
60 g Scharlotten
1PK Suppengemüse
500 g Hokkaidokürbis (für Suppe)
15 g Weißwein
10 g Salz
5 g Zucker
100 g Rahm
200 g Bouillon
1 TL Curry (Madras oder Anderes)
 Pfeffer

**für die Suppe:**600g Kürbispüree (siehe oben)
70 g Weißwein
100 g Bouillon

200g Wasser

**für die Garnitur:**
50g Hokkaidokürbis (für Würfel- Garnitur)
½ Bd krause Petersilie
1 Bd Frühlauch
 **Zubereitung:**

**Für das Püree:**Die 500g Kürbis, Scharlotten, Speck grob würfeln.
Den Speck im Topf mit den 500g Hokkaido zusammen anrösten. Die Scharlotten hinzugeben und glasig schwitzen. Das Curry kurz mit anrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Rahm und Bouillon auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun Kochen lassen bis alles weich ist. Danach pürieren und bei ständigem Rühren weiter reduzieren bis ein Püree entsteht. Wenn es fertig ist ca. 10 EL Püree separieren. Mit dem restlichen Püree wie folgt vorgehen (siehe Suppe).

**Für die Suppe:**

Das restliche Püree mit Bouillon und Wasser aufgießen. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken.
Vor dem Anrichten mit Weißwein vollenden.

**Für die Garnitur:**

Die 50g Kürbis in ca. 1cm große Würfel schneiden, den Frühlauch schräg in Streifen schneiden. Mit Butter und Raps- o. Sonnenblumenöl anbraten.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten mit geschnittener krauser Petersilien schwenken.