



Der Geschmacksverstärker

Hannovers feine Kochschule

Kürbissuppe mit Serano-Blätterteig-Stangen

500 g Kürbis (z.B. Hokaido), 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 El Olivenöl, Salz, weißer Pfeffer
2 Zweige frischer Thymian, 3/4 l Hühnerbrühe, 100 g geschlagene Sahne
1 Rolle Blätterteig, Mohn, Sesam, 3 Scheiben Parmaschinken oder Serano

Zubereitung:

Den Kürbis halbieren, die Kerne herausnehmen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls klein schneiden. Den Knoblauch in einer Knoblauchpresse zerdrücken. 2 El Olivenöl in einem Topf erhitzen und das vorbereitete Gemüse anbraten. Mit Salz, Pfeffer Thymian würzen und mit der Hühnerbrühe aufgießen.

Etwa 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend zu einer cremigen Suppe pürieren. Es dürfen danach keine großen Gemüsestücke mehr in der Suppe sein.

Die Suppe mit der geschlagenen Sahne schlierenartig unterziehen und auf vier große Teller verteilen.

Den Blätterteig halbieren, den Parmaschinken auf eine Hälfte verteilen und die mit der anderen Hälfte bedecken. Mit dem Nudelholz leicht andrücken. Außenseiten leicht befeuchten und Mohn, bzw. Sesam bestreuen, andrücken und kalt stellen. Nach 1 Stunde in Streifen schneiden und gedreht auf das Backblech legen. Ca. 15 Minuten bei 250 Grad backen.