

Kürbissuppe mit Kokosmilch und gebratenen Herbsttrompeten

Oktober 2014

Zutaten:

650 g Hokaidokürbis
1 Zwiebel
1 kleine Chili Schote
600 ml Gemüsebrühe
400 ml Kokosmilch
2 EL Kokosöl oder Rapsöl
20 g Ingwer
ein Stück Zitronengras
1 TL Madras Curry
Meersalz
160 g Herbsttrompeten
1 Bund Schnittlauch
60 g geröstete Kürbiskerne



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chili Schote in schmale Ringe schneiden. Den Kürbis waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und mit Schale (kann man nur beim Hokaido Kürbis verwenden) in grobe Stücke schneiden.

Den Ingwer schälen und fein reiben. Zwiebeln, Chili und Kürbis im Kokosöl andünsten, Curry, Ingwer und das Zitronengras und etwas Salz begeben. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und bei kleiner Hitze 20 bis 30 Minuten sanft köcheln lassen.

Die Kokosmilch zugeben, die Suppe in einem Mixer pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Mit Curry und Salz abschmecken.

Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden, die Herbsttrompeten in Öl kurz scharf anbraten und dann den Schnittlauch begeben. Die heiße Suppe in einen Teller geben, die Herbsttrompeten auf die Suppe geben und mit Kürbiskernen garnieren.

Oktober 2014

Unsere Weinempfehlung dazu:

Moscatel de Alejandria Marina Alta Blanca Bodegas Bocopa Alicante DO

Im Hinterland von Alicante, nur 10 km vom Meer entfernt, wächst die Moscatel de Alejandria-Traube für diesen außergewöhnlichen Weißwein. Die Winzer von Bodegas Bocopa aus dem kleinen Dorf Pedrer haben viel Erfahrung im Umgang mit dieser sensiblen Rebsorte. Uns überrascht es nicht, dass ihr Moscatel mit einer **Goldmedaille** prämiert wurde.

Der Wein hat ein zartes Bukett von Rosen, Orangenblüten und Zitrusfrüchten. Im Mund dominiert die frische, köstliche Traubenfrucht. Im Ausklang betört eine schöne Balance zwischen Säure und Süße. Genießen Sie diesen aromatischen, mediterranen Weißwein gut gekühlt. Sobald sich der Anker auf der Etikette blau färbt, hat der Wein die optimale Trinktemperatur erreicht. Lecker zu Ragout von Meeresfrüchten.



Rosé d'Anjou AOP 'Les Roseraies' Drouet & Frères

In der weitläufigen Weinregion Loire befindet sich südlich der Stadt Angers die alte Provinz Anjou. Die Reben gedeihen hier in einem milden Klima und bringen auf Kalk-, Ton- und Schieferböden eine erstaunliche Weinvielfalt hervor. Der Rosé d'Anjou 'Les Roseraies' 2013 ist ein gelungenes Cuvée. Er stammt aus der renommierten Weinkellerei Drouet & Frères bei Nantes.

Beim Besuch dieser Kellerei haben wir uns in diesen leichten fruchtig-frischen Rosé verliebt: Leuchtend klares Himbeerrot. In der Nase subtile Aromen von frischen roten Waldbeeren. Im Mund mit einer an reife Himbeeren und Erdbeeren erinnernden Frucht. Im Nachgeschmack durch einen Hauch von Süße angenehm abgerundet, macht er Lust auf ein weiteres Glas.

Jahrgang: 2013

Region: Alicante, Spanien

Ausbau: Vergärung in INOX-Tanks bei niedriger Temperatur

Rebsorten: 100 % Moscatel de Alejandria

Boden: kalkhaltige Mergelböden

Alkohol: 11%

Preis: € 7,95 / 0,75 ltr.

Jahrgang: 2013

Region: Anjou, Loire

Ausbau: Temperatur-kontrolliert in Edelstahl

Rebsorten: Grolleau 50%, Gamay 40%, Cabernet Franc 10%

Boden: Schiefer auf Lehm und Kalk

Alkohol: 11%

Preis: € 6,50 / 0,75 ltr.