

10 – Südafrikanische Orangen-Kürbis-Suppe

Hintergrund zum Rezept

Das Jahr 2008 war ereignisreich! Im Mai wurde ich 60 Jahre alt, schied aus dem aktiven Dienst und unternahm eine der schönsten längeren Reisen in meinem Leben – nach Südafrika. Zum Geburtstag und zur Verabschiedung hatten sich meine Sekretärinnen etwas ganz besonderes ausgedacht. Ein Profi-Koch besuchte uns zuhause und kochte mit mir zusammen ein typisches südafrikanisches Menü. Dieser private



*Sehr lange haben wir nachgedacht,
womit man Ihnen wohl eine Freude macht.
Wir wissen, dass Sie gerne kochen und essen,
wie könnten wir das je vergessen.
Und plötzlich fiel es uns ein,
es sollte etwas Besonderes sein.
Drum haben wir einen Koch gebucht,
der Sie zu Hause besucht,
zur Einstimmung auf Südafrika in der Ferne,
zeigt er Ihnen die Tricks der dortigen Küche gerne.
Ob Springbock, Warzenschwein oder Krokodil,
nichts wird ihm zu viel.
Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und bleiben Sie noch recht lange fit.*

Ihre

B. Balz M. Fischer H. Schlimbach

Kochkurs und ein entsprechendes Kochbuch sollten mich auf die Reise einstimmen – und das taten sie ganz famos! Zu diesem Festessen habe ich natürlich auch die drei Damen eingeladen und wir hatten einen ausgesprochen netten und lustigen Abend. Die Kürbis-Orangen-Suppe aus diesem Kochbuch gehört inzwischen zu meinem Standard-Repertoire.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Butternut-Kürbis
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 4 EL kalt gepresstes Olivenöl
- 2 TL Curry – oder gerne mehr!
- Muskatnuss
- 900 ml Hühnerbrühe
- 125 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 Apfel
- 100 ml Sherry
- 75 g schwarze entsteinte Oliven
- Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
- 50 g Orangeade oder Orangenzenen zum Garnieren (ggf. auch getrocknete Aprikosen oder Mangos)
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Den Kürbis halbieren und schälen, Innenfasern entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Zwiebeln schälen, klein würfeln und in 3 EL Olivenöl anbraten. Das gewürfelte Kürbisfleisch dazu geben und 3 min mitdünsten. Curry und frisch geriebene Muskatnuss dazu geben und unter Rühren weiter dünsten, bis die Gewürze anfangen zu duften.

Hühnerbrühe, Milch und Sahne dazu gießen. Ebenfalls den Orangensaft und die –schale zugeben. Aufkochen lassen und 20 min leicht köcheln lassen. Den Apfel schälen, fein reiben und in die Suppe geben. Anschließend alles pürieren und mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken.

Olive klein hacken und zusammen mit der Orangeade (oder anderem Trockenobst) in dem restlichen Olivenöl leicht erhitzen. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit der Olive/Orangeade-Mischung garnieren.

Mit Weißbrotscheiben servieren, dazu einen trockenen Weißwein!

#####

Im November 2009 bestand diese Suppe ihre „Feuertaufe“. Mit dem 50-Fuß-Katamaran „Sea Anemone“ segelten wir von Ibiza nach Benalmadena am spanischen Festland. Die 7-köpfige Crew konnte sich zwei Tage von dem Riesenkürbis gut ernähren. Insbesondere der Skipper war von der Suppe ausgesprochen angetan, denn aus gesundheitlichen Gründen war er gezwungen, konsequent auf vegetarische Kost umzustellen.



Sonnenaufgang an der Südspitze von Ibiza.



Der Butternut-Riesenkürbis