# 11 – Kürbis – Aal - Suppe

**Hintergrund zum Rezept**
Diese Suppe haben wir zum ersten Mal Ende der 1990er-Jahre bei Fassbenders gegessen. Ulrike hatte die Suppe optisch sehr ansprechend in einem ausgehöhlten Kürbis serviert. Diese Suppe gehört seitdem zu unserem herbstlichen Küchenprogramm. Weil mir das Aushöhlen des Kürbisses zu mühsam ist, bereite ich die Suppe im Topf und verwende zumeist Okaido-Kürbisse.

**Zutaten für 4 Personen**
- 1 großer Gartenkürbis oder kleiner bis mittlerer Okaido-Kürbis (etwa 1 kg Kürbisfleisch)
- Gut die Hälfte der Kürbismasse an Kartoffeln (ca. 600 g)
- 250 g geräucherter Aal
- 180 g geräucherter Lachs
- 1 große Zwiebel
- 200 ml Sahne
- Schnittlauch, geschnitten
- Kürbiskerne
- 4-8 TL Kürbiskernöl
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**
Gartenkürbis als Topf betrachten, an der breiteren Stelle Deckel abschneiden und später als Deckel wieder verwenden. Kerne bis auf das Kürbisfleisch entfernen, Kürbis innen sauber ausschaben und Kürbis in kleine Stücke schneiden (ca. 1 kg Kürbisfleisch). Wird ein Okaido-Kürbis verwendet, kann dieser mit der Schale klein geschnitten und so später verzehrt werden. Trotzdem schäle ich auch diesen Kürbis, da die Schale viel länger zum Verkochen braucht, als das Kürbisfleisch. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.

Kürbisfleisch und Kartoffeln separat kochen. Kartoffeln mit der Butter zerstampfen. Kürbisfleisch zerstampfen, mit den zerstampften Kartoffeln vermischen und ziehen lassen. Ggf. mit Wasser aufgießen, bis die richtige Suppen-Konsistenz erreicht ist.

Ausgehöhlten Kürbis bei 100° Grad im Backofen 15 min aufwärmen (darf nicht zu weich werden).

Zwiebel hacken und goldgelb in Butter rösten.

Aal enthäuten, entgräten und – wie auch den Lachs – in ca. 1,5 ca. Stücke schneiden.

Die gerösteten Zwiebeln und die Sahne in die fertige Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aal und Lachsstücke vorsichtig unter die Suppe heben und einige Minuten ziehen lassen. Dann in den ausgehöhlten Kürbis geben – oder direkt auf die Suppenteller. Den Suppenrand mit Kürbiskernen drapieren und die Suppe mit geschnittenem Schnittlauch verzieren sowie jeweils 1-2 TL Kürbiskernöl über die Suppe träufeln.

Mit Weißbrotscheiben und einem trocken Weißwein oder Rosé servieren!

K.M. - Stand: 8.12.2016