

Kürbis-Kokossuppe mit Entenbrust

Haupt-
gericht



Zutaten für 4 Personen

Kokossuppe

- 120 g Zwiebel grob geschnitten
- 800 g Muskatkürbis
- 1/2 Stange Zitronengras fein geschnitten
- 50 g Kartoffeln
- 20 g Zitronencurry
- 10 g Ingwer
- 80 g Butter
- 500 ml Gemüsefond
- 500 ml Kokosmilch
- 80 ml Maracujasaft
- Saft von einer Limette
- etwas Zimt
- Salz/Zucker

Entenbrust

- 2 Entenbrüste (à 200 g)
- Rosmarin- und Thymianzweigen
- Salz/Pfeffer

Tipp der Küche: Weibliche Entenbrust verwenden, da diese kleiner und zarter ist.

Zubereitung

Kokossuppe

Für die Suppe werden zunächst Zwiebel, Muskatkürbis, Zitronengras, Kartoffel, Zitronencurry, Ingwer und Zimt in Butter angeschwitzt. Anschließend würzt man die Mischung leicht mit Salz und Zucker und löscht sie mit Kokosmilch und Gemüsefond ab. Alles zusammen wird so lange gekocht, bis das Gemüse weich ist. Danach püriert man die Suppe und passiert sie durch ein feines Sieb, um eine glatte Konsistenz zu erhalten. Zum Schluss wird die Suppe erneut erhitzt, abgeschmeckt und bei Bedarf in der Konsistenz angepasst. Ist sie zu dickflüssig, kann man etwas zusätzliche Kokosmilch oder Gemüsefond hinzufügen.

Entenbrust

Die Entenbrüste werden zunächst mit Salz und Pfeffer gewürzt. In einer Pfanne brät man sie zusammen mit Rosmarin- und Thymianzweigen von beiden Seiten an, bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben. Danach kommen sie bei 160 °C für etwa 8 Minuten in den Ofen. Anschließend lässt man die Entenbrüste an einem warmen Ort für 5 bis 7 Minuten ruhen, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilt. Zum Servieren werden sie in Scheiben geschnitten und auf der heißen Kokossuppe angerichtet.

Wir wünschen guten Appetit!

Tipp aus der Küche: Aus der Suppen-Basis kann man auch super ein Nudelgericht herstellen mit Lachswürfel oder Kürbiswürfel.