



KÜRBISSCHAUM-SUPPE

für 4 Personen

ZUTATEN

- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Schalotte
- 15 g Butterschmalz
- 200 ml Gemüsefond
- 180 g Kürbispüree (vorher gewürfelten Kürbis weichkochen)
- 100 ml Rahm
- wenig Salz, Pfeffer
- wenig Tabasco
- 10 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Schalotte und Knoblauch fein würfeln und in Butterschmalz anrösten. Mit Gemüsefond ablöschen, das Kürbispüree hinzufügen und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Den Rahm hinzugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Direkt durch Kisag Trichter und Sieb in den Kisag-Bläser passieren. Eine Kapsel einführen und 8-10 mal kräftig schütteln.

→ **TIPP:** Das Kisag Gerät bei max. 75°C in der Bain-Marie oder im Wasserbad warmhalten. Vor dem Servieren nochmals kräftig schütteln.