

# Kürbiscremesuppe mit Hirschschinken und Preiselbeeren

Teil 2 unseres Weihnachtsmenüs

## Zutaten für 4 Personen:

1 Hokkaidokürbis, 1 Zwiebel,  
1 Knoblauchzehe, 1 Apfel,  
1/2 l Apfelsaft, 1/8 l Weißwein,  
1/2 l Sahne, 1/4 l Wasser,  
100 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat,  
3 EL Apfelessig, 1 TL Kurkuma,  
4 EL Kürbiskernöl

4 Scheiben Hirschschinken  
1/4 Hokkaidokürbis  
200 g Preiselbeeren frisch  
100 ml Orangensaft  
4 EL Apfelessig, 40 g Zucker

## Zubereitung

Den Kürbis und die Zwiebel in ca. zwei Zentimeter große Stücke schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen und den Kürbis, die Zwiebel und die Knoblauchzehe langsam anschwitzen. Nach 20 Minuten mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte einreduzieren. Mit Sahne, Apfelsaft, Wasser und Apfelessig auffüllen und mit den Gewürzen abschmecken. Den Apfel grob schneiden und mit dazugeben. Nach ca. einer Stunde Kochzeit die Kürbissuppe mixen und durch ein Spitzsieb passieren. Je nach Geschmack kann auch noch Chili oder Curry dazugegeben werden. Den Hirschschinken auf ein Backpapier legen und in der Mikrowelle für 40-60 Sekunden je nach Mikrowellenstärke trocknen lassen. Die Preiselbeeren mit Zucker und einer Prise Salz in einer Rührmaschine für ca. 20 Minuten rühren lassen.

Den restlichen Kürbis schälen und mit einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Orangensaft mit dem Essig vermischen und aufkochen. Die Kürbisscheiben in der noch heißen Flüssigkeit ziehen lassen.

Die Suppe in einem Suppenteller anrichten und mit Kürbiskernöl beträufeln. Den getrockneten Hirschschinken mit Preiselbeeren belegen und die Kürbisscheiben leicht eingerollt daraufsetzen. Am besten à part oder am Suppenteller angelegt servieren.



## Rezept von Christoph Krabichler:

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist Jahrgang 1991 und derzeit beschäftigt als Sous-Chef im Landhotel Hohenfels in Tannheim bei Küchenchef Markus Pichler. Das hoteleigene À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde 2015 erneut mit 16 Punkten und zwei Hauben im Gault Millau bewertet. Heuer erkochte sich das Team im erst kürzlich erschienenen Gourmetführer „A la Carte“ 86 Punkte und kam damit unter die Top-Aufsteiger des Jahres.



## Wein des Monats

### Weingut Wohlmuth Rabenkropf 2011, Neckenmarkt

Respekt vor der Natur, Begeisterung, Sensibilität und Nachhaltigkeit sind die wichtigsten Grundlagen ihrer Arbeit, bei der mit Umsicht und Sorgfalt vorgegangen wird.

**Auge:** kräftiges Rubinrot, dunkler Kern, violette Reflexe

**Nase:** sehr feine Röstaromen, Kirschen und blaue Beeren, sehr feine Edelholznote nach Graphit

**Gaumen:** seidiges süßes Tannin, sehr ausgewogen und integriert, cremige Textur, reife Brombeeren, superbe fruchtige Länge, das Tannin ist im Finish präsent. 94 Falstaff-Punkte.

**Sorte:** Blaufränkisch

**Ausbau:** im Edelstahltank

**Alkohol:** 14,0 % vol.

**Artikelnummer:** 18070 11

**Preis:** Euro 25,40/FL

Erhältlich bei:



VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.

A-6300 Wörgl · Wörgler Boden 13-15  
Tel.: +43 5332 785578 · Fax +43 5332 785588  
E-Mail: vino@vinorama.at · www.vinorama.at

