

## Kürbis-Schäumchen

Rezept für 8 Personen

### Zutaten:

300 g Kürbis  
100 g mehlig kochende Kartoffeln  
1.5 dl Gemüsefond oder Gemüsebouillon  
0.7 dl Rahm  
75 g Textur  
1 Prise Zucker  
wenig Macadamianussoel (es kann auch ein anderes Aroma verwendet werden)  
Pfeffer  
Salz  
Curry  
Honig

### Zubereitung:

Kürbis und Kartoffeln rüsten/schälen in kleine Würfel schneiden.

Kürbis andünsten und mit den Kartoffeln dünsten mit wenig Gemüsefond auffüllen

Wenn Kürbis und Kartoffeln weich gekocht sind, den Fonds in ein separates Behältnis abgiessen und den Dünstfond auffangen.

Kürbis und Kartoffeln in einen Mixbecher oder in ein Litermass füllen, Fonds und den Rahm, sowie wenig Aromenöl beifügen und mit dem Stabmixer pürieren.

Abschmecken. Das Kürbissüppchen durch ein feines Haarsieb passieren, die Textur einrühren.

Die Flüssigkeit Konsistenz sollte Cremig (dickflüssig) sein ohne Partikel

Die Kürbissuppe in einen Rahmbläser von 0.5 Liter füllen

1 N2O-Patrone laden.

Wird der Schaum warm serviert kann man ihn im Kisagbläser ins Wasserbad stellen bei ca 30°C

Den Kürbisschaum in Gläser abfüllen und sofort servieren.

Garnieren: mit Kürbiswürfeli Brunoise (2mmWürfeli) gedünstet, oder einem Chips von Kürbis oder gehackten Nüssen oder Pistazien