

Dampfende Hexensuppe mit Vacherousse d'Argental



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 30 min.

Backzeit : 30 min.

Zutaten

Für die Kürbissuppe

- 200 g Vacherousse d'Argental
- 1 schöner kleiner Kürbis, ganz
- 2 gelbe Zwiebeln
- 40 g Butter
- 10 cl trockener Weißwein
- 1 l Gemüsebrühe
- Feines Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Espelette-Pfeffer



Für die „schwimmende Augen“ Garnitur

- 8 kleine Champignons
- 1 entkernte schwarze Olive
- 1 kleines Stück rote Paprika

Für das Totentrompeten Frikassee

- 200 g Totentrompeten
- 20 g Butter
- 1 kleine, fein gehackte Schalotte
- Feines Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für die überbackenen Croutons

- 100 g Vacherousse d'Argental
- 4 dicke Scheiben Landbrot
- 30 g Butter
- Feines Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: mittel ??????

Kürbissuppe

1. Schneiden Sie den Deckel des Kürbisses vorsichtig ab und höhlen Sie ihn sorgfältig aus. Entfernen Sie das gesamte Fruchtfleisch und schneiden Sie es in gleichmäßige Stücke.
2. Die Zwiebeln fein hacken. In einem großen Schmortopf in Butter langsam anbraten, bis sie glasig und leicht weich sind.
3. Die Kürbisstücke hinzufügen und einige Minuten anschwitzen lassen. Mit Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.
4. Gießen Sie die Gemüsebrühe bis zur Höhe des Kürbisses hinzu, decken Sie den Topf zu und lassen Sie das Ganze 25 bis 30 Minuten kochen, bis der Kürbis sehr weich ist.
5. Pürieren Sie alles gründlich, bis eine vollkommen glatte und samtige Konsistenz entsteht.
6. Fügen Sie anschließend den **Vacherousse d'Argental** hinzu und mixen Sie erneut kräftig, bis eine dickflüssige, cremige und fast sahnige Suppe entsteht.
7. Schmecken Sie die Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Espelette-Pfeffer ab.

„Schwimmende Augen“ Garnitur

1. Für die „Schwimmenden Augen“ die Champignons putzen.
2. Auf jeden Champignon in der Mitte eine kleine Scheibe schwarze Olive legen, sowie ein winziges Stück rote Paprika, um einen lebendigen und leicht unheimlichen Effekt zu erzielen.

Totentrompeten Frikassee

1. Parallel dazu das Totentrompeten Frikassee zubereiten. Die Trompetenpilze sorgfältig putzen.
2. Die Schalotte in Butter anbraten. Die Pilze hinzufügen und bei starker Hitze kochen lassen, bis die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist.
3. Leicht würzen. Warm stellen.

Überbackene Croutons mit Vacherousse d'Argental



1. Das Brot in kleine Scheiben schneiden. Mit geschmolzener Butter bestreichen.
2. Mit feinem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Backen Sie sie bei 190 °C, bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben, und legen Sie ein **kleines Stück Vacherousse d'Argental** auf jede Scheibe.
3. Gießen Sie die heiße Suppe in die Servierschüsseln. Legen Sie vorsichtig einige schwimmende Pilzaugen und einen schönen Löffel Totentrompeten Frikassee in die Mitte. Servieren Sie das Ganze mit den Käse-Croutons.

? **Tipps und Tricks:** Das Fruchtfleisch vor dem Garen anbraten, um den Geschmack des Kürbisses zu intensivieren. Anstatt alles direkt in der Brühe zu garen, braten Sie die Kürbisstücke 25 Minuten lang bei 190 °C im Ofen mit einem Schuss Olivenöl, Salz und einem Stückchen Butter an. Dadurch konzentrieren sich die natürlichen Zucker und es entsteht eine „karamellierte“ Tiefe. Behalten Sie einige Kerne und putzen Sie diese. Lassen Sie sie trocknen und rösten Sie sie anschließend mit Salz und Espelette-Pfeffer. Zum Schluss darüber streuen, um einen knusprigen Kontrast zu erzielen.