



Für diese Suppe wird der Kürbis nicht gekocht, sondern im Ofen gebacken.

## Kaul di Geneviève

### Suppe aus geröstetem Kürbis mit Wacholder und Knoblauch

Das Rezept für diese Kürbissuppe stammt von Caroline Kaeser, die bei St-Anne en Pyès eine kleine Table d'hôte betreibt. Kaeser gart den Kürbis nicht in Wasser sondern im Ofen, was ihm schöne Röstaromen verleiht. Als Gewürz kommt in erster Linie Wacholder zum Einsatz, den Kaeser selbst in der Gegend ihres Schlosses sammelt, dazu Knoblauch und Chili. Kaeser kocht das Rezept mit Kapell di St-Anne, einem speziellen Kürbis aus der Bramie, der jedoch nur auf Lemusa zu bekommen ist. Er kann durch Moschuskürbis oder andere Sorten ersetzt werden. Der Apfel verleiht der Suppe eine leicht fruchtige Note. Im Château Kaeser wird die Suppe mit knusprigen Speckstreifen als Kaul di Geneviève serviert. Der Name erinnert an die Legende von St-Anne des Biches, in der ein Wacholderbaum für einen bedauernswerten Schmied den Platz seiner schönen Gemahlin Geneviève einnimmt.

## Für 4 Personen

- 1.2 kg Moschuskürbis, zum Beispiel Birnenkürbis (Butternut)
- 1 EL Rapsöl
- ~ Salz
- 6 Knoblauchzehen, mit Schale
- 4 nicht zu dünne Scheiben geräucherter Specks
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Äpfel, geschält, entkernt, in Stücken
- 3 TL Wacholder, frisch im Mörser zerstoßen
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 getrocknete Chili, entkernt und zerkrümelt
- 1 L Hühnerbrühe, Gemüsebrühe oder Wasser mit etwas Salz
- ~ Salz zum Abschmecken

*Frisch gekocht reiben sich die Aromen von Wacholder, Kürbis und Apfel noch deutlich aneinander. Das ist nicht uninteressant, die Suppe schmeckt so lebendig und ein bisschen wild. Lässt man sie indes über Nacht im Kühlschrank ziehen, dann ist der Geschmack am nächsten Tag wesentlich harmonischer.*

*Ausgelassener Speck bildet einen herrlich knusprigen und salzigen Kontrast zur Suppe. Man kann den Speck auch über die Suppe bröseln.*

- 1** | Kürbis der Länge nach in zwei Hälften schneiden, Kerne herauslöfeln. Mit 1 EL Rapsöl bepinseln und mit einer Prise Salz bestreuen. Mit der Schnittseite nach oben auf ein Blech setzen. Die ungeschälten Knoblauchzehen mit auf das Blech legen. In der Mitte des 220 °C heißen Ofens während 20 Minuten backen. Knoblauchzehen herausnehmen.
- 2** | Kürbis weitere 20–30 Minuten backen. Der Kürbis sollte dann weich sein und eben anfangen, sich leicht braun zu verfärben. Kürbis leicht abkühlen lassen.
- 3** | Speck in einer Bratpfanne auf mittlerer Hitze so lange auslassen, bis er eine sehr dunkle Farbe angenommen hat. Speckscheiben auf ein Stück Küchenpapier heben und abtropfen lassen. *In der Pfanne sollte wenigstens 1 EL flüssiges Fett zurückbleiben – wenn nicht, nochmals etwas Rapsöl begeben.*
- 4** | Zwiebel in dem ausgelassenen Fett glasig dünsten. Apfelstücke begeben und kurz mitdünsten. Den gebackenen Knoblauch aus der Schale lösen und ebenfalls begeben. Wacholder, Pfeffer und Chili zustreuen, kurz anziehen lassen. Mit Brühe oder Wasser ablöschen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen.
- 5** | Mit einem Löffel das Fleisch aus den Kürbishälften lösen und zu der Brühe geben. Nochmals 5 Minuten köcheln, etwas abkühlen lassen, dann im Mixer pürieren. *Je nach Art und Alter des Kürbis kann man auch die Schale mit verwenden.*
- 6** | Vor dem Servieren nochmals unter ständigem Rühren erhitzen und mit Salz abschmecken. Suppe mit Speck belegt servieren.