

Kürbissüppchen mit pochiertem Wachtelei

Zutaten:

1 kg	Butternusskürbis
150 g	Kartoffeln
1 l	Gemüsebouillon
100 g	Sahne
1	Knoblauchzehe
½	Vanilleschote
30 g	Ingwer
	Salz, Pfeffer
	Cayennepfeffer, Curry
	Zimt, Koriander, Muskat
8	Wachteleier
	Essig
	gehackte Petersilie



Zubereitung:

- Den Kürbis schälen, entkernen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit dem Knoblauch andünsten.
- Die Kartoffeln schälen, klein schneiden, zum Kürbis dazugeben, mit der Bouillon auffüllen, mit Salz würzen und leicht köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit die Kerne vom Kürbis auf einem Blech im Backofen trocknen.
- Das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit dem kleingeschnittenen Ingwer zu dem Kürbis dazugeben.
- Nach ca. 20 Minuten alles pürieren, die Sahne dazugeben und die Suppe abschmecken.
- Kurz vor dem Servieren Wasser mit etwas Essig zum Kochen bringen, die Wachteleier einzeln in Mokkatassen aufschlagen und diese vorsichtig ins leichtsiedende Wasser gleiten lassen.
- Die Eier nach 30 bis 40 Sekunden wieder herausnehmen, vorsichtig mit einem Küchen-Crêpe abtupfen und in Suppentassen verteilen.
- Die Suppe nochmal aufschlagen, in die Tassen verteilen und mit den getrockneten Kürbiskernen und Petersilie garnieren.