

## Halloween Spezial: Marmorierte Beete-Kürbissuppe & feuriger Kürbis-Salsa



### Feurig und voller Aromen...

Auch dieses Jahr haben wir eine ausgefallene Rezeptidee für alle, die am Esstisch für Gesprächsstoff sorgen wollen. Die Suppe passt zur kälteren Herbstzeit, denn die scharfen Beigaben wärmen von innen. Der erdige Geschmack der roten Beete wird durch Apfelwürfel und Apfelsaft deutlich milder. Übrigens passen Birnen- oder Quittenwürfel (oder Saft) auch ganz prima.

Die Kürbiscreme bringt ein zartes Lebkuchenaroma ins bunte Farbenspiel. Das harmoniert prächtig mit der scharfen Salsa aus Petersilie und Kürbiskernen.

Als Deko hatte ich geröstete Kokosflocken und Erdnüsse. Gut passen stattdessen auch Kürbiskerne und frisch gemahlener Ingwer. Und wer trendig unterwegs sein will, gibt noch etwas Kurkuma in das Kürbispüree.

Ich wünsche einen schönen Herbsttag und ein paar ungruselige Feiertage.

## Zutaten

### Für 6-8 Personen:

- 300 g Rote Beete
- 200 g Kürbis, geschält und gewürfelt
- 100 g Apfelwürfel, ungeschält
- 2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gewürfelt
- Ca. 0,75 Liter Gemüse- oder Rinderbrühe
- 75 ml Apfelsaft
- 50 g Butter
- Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 100 g Crème fraîche
- 3 EL Meerrettich
- Salz, Pfeffer, Pimentpulver, Chili oder Cayennepfeffer
- Etwas Muskatnuss und 1 EL Lebkuchengewürz
- 2 EL Meerrettich
- Je 4 EL Petersilie, eingelegte Peperoni, Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Zum Servieren: Chili, Kürbiskerne, Kokosflocken und etwas Kürbiskernöl

## Zubereitung

**Rote Beetesuppe:** Rote Beete schälen und würfeln (mit Handschuhen). Die Beetewürfel mit den Apfelwürfeln, 80 g Zwiebeln (gewürfelt) und 2 Knoblauchzehen (gewürfelt) in einem Topf mit 2 EL Öl rührend 4 Minuten anrösten. Mit dem Apfelsaft ablöschen und 2 Minuten einkochen. Anschließend mit der Gemüse- oder Rinderbrühe auffüllen und den Deckel aufsetzen. 20 Minuten weichkochen und fein mixen. 100 g Crème fraîche, 3 EL Meerrettich und 20 g Butter hinzugeben und gut mixen. Mit Salz, Pfeffer, Piment und Muskatnuss abschmecken.

**Kürbiscreme:** 200 g Kürbiswürfel mit 1 EL Ingwer, etwas Chili, 1 Knoblauchzehe und den restlichen Zwiebelwürfeln in einem kleinen Topf mit Öl anbraten. Dann mit 300 ml Wasser oder Brühe bedecken. Deckel aufsetzen und ca. 10 Minuten weichkochen. Anschließend pürieren und mit Lebkuchengewürz, Salz, Pfeffer und 2-3 EL Butter abschmecken. (**Tipp:** Am besten schmeckt es mir, wenn Hühnerbrühe verwendet wird).

**Für die Salsa** je 3 EL Petersilie, eingelegte Peperoni (gewürfelt), Kürbiskerne und Kürbiskernöl in ein hohes Gefäß geben. Dazu je ½ TL Salz, Pfeffer und (grüne) Chili geben. Dazu noch 5 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl hingeben und mit dem Pürierstab grob mixen.

**Zum Anrichten** die Beetesuppe zuerst in tiefe Suppentassen verteilen. Die Kürbiscreme vorsichtig mittig eingießen und mit der Kürbis-Salsa, Kokosflocken, Kürbiskernöl und Kürbiskernen servieren.