

Kärntner Hokkaido Kürbis Ingwer | Kärntner Laxn

(Angaben für 4 Personen)

Kürbissuppe

- 300 g Hokkaido Kürbis (sauber gewaschen, nicht geschält, entkernt); grob geschnitten
- 2 Stk. Zwiebel grob zusammengeschnitten
- 2 Stk. Kartoffel mehlig grob zusammengeschnitten
- Ingwer nach Belieben schälen und grob zusammenschneiden

Alles in Butter anschwitzen; mit 1,5 L Gemüsebrühe aufgießen; leicht köcheln bis Kartoffel und Kürbis weichgekocht sind; aufmixen und durch ein feines Sieb passieren. Nach Geschmack mit Salz abschmecken.

Kärntner Laxn

- 1 Filet entgräten und enthäuten; portionieren
- leicht salzen
- 500 ml Olivenöl auf 50°C erwärmen und 30 Minuten darin garen

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen & einen guten Appetit!