



Gemüsesuppe: Eine kulinarische Herbst-Fantasie

Rezept und Fotos: Gennady Kuznetsov



Meine ursprüngliche Idee war, eine Kürbis-Ingwer-Suppe zu kochen. In meiner Heimat Russland habe ich nämlich nie so eine Suppe gesehen, vom Kürbis habe ich überhaupt nur Kerne gegessen, aber als ich vor 12 Jahren in Bremen meine erste Kürbis-Ingwer-Suppe probiert habe, wurde sie gleich zu meiner Lieblingssuppe. Aber so eine Suppe selber zuzubereiten – das erschien mir völlig unrealistisch. Bis ich vor einer Woche gemeinsam mit meiner Stiftungskollegin Renate Kösling den Schwachhauser Wochenmarkt an der H.-H.-Meier-Allee besucht habe. Renate hat mir den wichtigen Vorteil der Hokkaidokürbisse erklärt, dass man sie nicht schälen braucht; durch weitere Zubereitungstipps hat sie mich angeregt, mal selber mit dem Kochen einer Kürbis-Ingwer-Suppe zu experimentieren. Am Tag darauf ging ich mit Experimentierfreude an die Sache ran, wobei sofort die kulinarische Männerfantasie ins Spiel kam. Sie wissen wohl, worin die kulinarische Kreativität der Männer (falls sie keine Köche sind) besteht: ein altbewährtes fertiges Rezept reicht uns nie, und wir tun in ein Gericht alles Mögliche und Unmögliche hinein, um unserer kulinarischen Kreation eine individuelle Note zu verleihen. Dass wir nachher des Öfteren statt der Suppe den Salat haben, ist ein nicht immer erwünschter und dennoch (selbst)verzeihlicher Nebeneffekt unserer lukullischen Männerkreativität.

Also, Sie haben es richtig erraten: Kürbis und Ingwer haben mir für das allererste Experiment meines Lebens mit der Zubereitung einer Suppe nicht gereicht, und so habe ich für meine kreative Suppe auch anderes Gemüse genommen, welches mir als pürierte Suppen ebenfalls ganz gut schmeckt: erst Brokkoli und Möhren, dann noch Champignons (weil die Champignoncremesuppe auch lecker ist), eine Paprika (weil ich den Paprikageschmack mag), eine Avocado (weil es reife Avocados gerade im Angebot waren) und drei kleine Kartoffeln (keine Ahnung, wozu). Die selbstgemachte Sahnesoße habe ich mit Meersalz, Rosmarin, Kümmel, Curry, Pfeffer, Basilikum und Asafoetida (die deutsche Bezeichnung dieses Gewürzes wird von mir vermieden) abgeschmeckt. Nun war alles zum Kochexperiment bereit, und ich fing an, meine Gemüsesuppe-Fantasie zu verwirklichen. Im Topf habe ich als Erstes viel Ingwer und ein Bisschen Knoblauch in Butter und Olivenöl angedünstet, dann das zerkleinerte Gemüse nach und nach reingetan und mit der heißen Gemüsebrühe abgelöscht, etwas später Pilze, Paprika und gegen Ende Avocado und Gewürzsahne dazu gegeben. Nach ca. 30-minütigem Köcheln habe ich das Ganze mit dem Pürierstab zu einer cremig-homogenen Masse verrührt – und fertig war sie, meine erste selbstgekochte Suppe, die ich gleich „Herbst-Fantasie“ getauft habe.

Unglaublich, aber wahr: mein kulinarisches Experiment ist geglückt – dies haben auch zwei junge „Versuchskaninchen“ bestätigt. Schmücken kann man die Suppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl. Besonders hervorragend schmeckt die Herbst-Fantasie mit dem Kürbisbrot.

Und wie kochen Sie denn Ihre fantasiereiche und fantastisch schmeckende Suppe?





Herbst-Fantasie

