

Johann Lafer (van Hotel Stromburg met twee restaurants, in Stromberg bei Bingen, één Michelinster) is de populairste kok op de Duitse tv, onder meer in het programma 'Kerners Köche'. Deze pompoensoep is een typisch gerecht uit zijn geboortestreek Steiermark (Oostenrijk).

#### Wijnsuggestie

Soave

#### Ingrediënten - 6 p.

2-3 sjalotten, fijngesnipperd  
1 teenje knoflook, fijngesnipperd  
4 el boter  
½ tl versgeraspte nootmuskaat  
750 g pompoen, in blokjes  
1 el kerriepoeder  
100 ml droge witte wijn  
600 ml gevogeltesfond  
200 ml room  
80 g wortelen  
80 g knolselderij  
1/5 prei  
olie om te frituren  
4 el pompoenpitten  
40 ml crème fraîche  
2½ el geklopte slagroom  
2 el pompoenpittenolie

Ook nodig staafmixer, keukenmachine

## POMPOENSOEP MET GEFRITUURDE GROENTEREEPJES JOHANN LAFER

**1**— Fruit de sjalot en de knoflook glazig in de boter en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Voeg de pompoenblokjes toe en strooi de kerriepoeder eroverheen. Blus af met witte wijn. Schenk de gevogeltesfond erbij en laat op een matig vuur 10 min. zachtjes koken tot de pompoenblokjes zacht zijn. **2**— Snijd de wortel en de knolselderij met een gladde schijf van de keukenmachine in dunne plakjes. Halveer de prei in de lengte, was de prei en snijd daarna in 5 cm lange stukjes. Snijd de prei, wortel en selderij in heel dunne reepjes. **3**— Verhit de olie in een (frituur)pan tot 180°C en bak hierin de groentereepjes goudgeel. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout. Rooster de pompoenpitten in een pan zonder vet tot ze beginnen te geuren. **4**— Pureer de pompoensoep en wrijf evt. door een zeef. Breng de soep opnieuw aan de kook. Voeg crème fraîche en slagroom toe en mix de soep schuimig met een staafmixer. Verdeel de soep over de borden en bestrooi met de pompoenpitten. Leg de gefrituurde groentereepjes in het midden van de soep en besprenkel met de pompoenpittenolie.

