



Σούπα Κολοκύθα βελουτέ με κάστανα και αφρατεμένη κρέμα μοσχοκάρυδο από τον Ντίνο Φωτεινάκη

Υλικά

Για τη σούπα κολοκύθας

2kg κολοκύθα
1 λευκό κρεμμύδι
430ml ζωμό κότας ή λαχανικών
70ml κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
1 μοσχοκάρυδο
250g βούτυρο
1 τεμ. τζίντζερ αλάτι
πιπέρι piment d'espelette

Για τα κάστανα

200g προβρασμένα κάστανα
70ml ζωμό λαχανικών

Για την αφρατεμένη κρέμα μοσχοκάρυδο

180ml κρέμα γάλακτος
1 τεμ. μοσχοκάρυδο αλάτι
πιπέρι piment d'espelette

Εκτέλεση

Σούπα κολοκύθας

- Κόβουμε σε λεπτές φέτες την κολοκύθα και το κρεμμύδι.
- Λιώνουμε το βούτυρο σε μέτρια φωτιά και ρίχνουμε αρχικά το κρεμμύδι, αλατίζουμε και προσθέτουμε την κολοκύθα.
- Τσιγαρίζουμε για 3- 4'.
- Σβήνουμε με τα 430ml ζωμό (κότας ή λαχανικών) και προσθέτουμε το τζίντζερ ψιλοκομμένο.
- Σιγοβράζουμε για 30'.
- Αδειάζουμε το περιεχόμενο της κατσαρόλας στον κάδο του μπλέντερ (κρατάμε λίγο από το ζωμό που έχει περισσέψει ώστε να μπορούμε να διορθώσουμε την υφή αν χρειαστεί).
- Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και χτυπάμε μέχρι να αποκτήσει βελούδινη υφή.
- Διορθώνουμε σε αλάτι και προσθέτουμε πιπέρι piment d'espelette.

Κάστανα

- Σε ένα κατσαρολάκι, βάζουμε τα κάστανα μαζί με τα 60- 70ml ζωμό λαχανικών και τα σιγοβράζουμε για περίπου 6- 7' μέχρι να γλασάρουν.

Αφρατεμένη κρέμα μοσχοκάρυδο

- Τοποθετούμε την κρέμα γάλακτος σε ένα μπολ, και με έναν αυγοδάρτη, χτυπάμε σε ελαφριά σαντιγύ, αλατίζουμε, προσθέτουμε piment d'espelette και τρίβουμε μοσχοκάρυδο.
- Κρατάμε στο ψυγείο μέχρι την ώρα του σερβιρίσματος.



Σερβίρισμα

Τοποθετούμε σε ένα βαθύ πιάτο 1- 2 κουταλιές από τα κάστανα, από πάνω βάζουμε μια κουταλιά από την αφρατεμένη κρέμα μοσχοκάρυδο και με μία κανάτα σερβίρουμε τριγύρω την βελουτέ κολοκύθα.