Kürbiscremesuppe mit Radicchiostreifen

Zutaten (für ca. 1650 ml):

- **1 Kürbis (etwa 900g)**
- **2 Schalotten**
- **2 Essl. Walnussöl**
- **1 l Gemüsebrühe**
- **½ Essl. Meersalz**
- **½ Teel. gemahlener weißer Pfeffer**
- **½ Teel. Paprika edelsüß**
- **abgeriebene Schale von einer ½ Zitrone(unbehandelt)**
- **1 Lorbeerblatt**
- **4 Essl. Creme fraiche**
- **1 kleiner Kopf Radicchio**

Zubereitung:

- **Den Kürbis aus der Schale lösen, von den Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden.**
- **Die Schalotten abziehen, fein würfeln in dem Walnussöl dünsten, die Kürbiswürfel zufügen und mit der Gemüsebrühe aufgießen.**
- **Gewürze hinzufügen und gar kochen lassen.**
- **Lorbeerblatt nach der Garzeit entfernen und die Suppe pürieren.**
- **Creme fraiche unterheben, aufkochen lassen und nochmals abschmecken.**
- **Den Radicchio putzen, waschen und in sehr feine Streifen schneiden und vor dem Servieren in die Suppe streuen.**