

# Kürbis-Süßkartoffel-Suppe mit Seeteufel-Spießchen

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

500 ml Gemüsefond	1 Hokkaido-Kürbis	1 Süßkartoffel
1 Lauch	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
1 Knolle Ingwer à 2 cm	1 Orange	400 ml Kokosmilch
1 Bund glatte Petersilie	neutrales Öl	Currypulver, Salz, Pfeffer

**Für die Spieße:**

1 Seeteufel à 200 g	1 Limette	1 Knolle Ingwer à 1 cm
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Brötchen:**

250 g Mehl	4 getrocknete Öl-Tomaten	100 g ungesalzene Kürbiskerne
1 Würfel frische Hefe	50 g Sepiatinte	Salz

**Für die Garnitur:**

100 g ungesalzene Kürbiskerne	2 TL Crème-fraîche	2 TL Kürbiskernöl
-------------------------------	--------------------	-------------------

Honig

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Brötchen Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und unter das Mehl mischen, mit Salz abschmecken. Getrocknete Tomate klein hacken, mit Kürbiskernen und Sepiatinte in den Teig rühren und Teig zu einer Rolle formen. Kleine Brötchen formen, mit Wasser besprühen und für 20 Minuten im Ofen backen.

Für die Suppe Knoblauch und Zwiebel abziehen, klein hacken und in Öl anbraten. Lauch in Ringe schneiden und hinzufügen. Süßkartoffel schälen und diese sowie den Kürbis kleinschneiden und in den Topf geben. Mit Gemüsefond ablöschen. Ingwer schälen, fein schneiden und dazu geben. Alles weich kochen lassen und fein pürieren. Orange halbieren und den Saft auspressen. Kokosmilch hinzufügen und mit der Suppe vermischen. Kurz köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Orangensaft abschmecken.

Für die Spieße Seeteufel waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Würfel mit einem Holzspieß aufspießen, mit Salz, Pfeffer, Ingwer- und Limettenabrieb abschmecken und jeweils eine Minute von jeder Seite in Öl anbraten.

Für die Garnitur der Suppe Kürbiskerne anrösten und mit Honig karamellisieren.

Die Kürbis-Süßkartoffel-Suppe in Schüsseln geben und mit Kürbiskernöl, gehackter Petersilie und Crème fraîche garnieren. Das Seeteufel-Spießchen mit Kürbiskernbrötchen dazu reichen und servieren.

Michael Hötte am 19. Januar 2016