

Kürbis-Suppe mit Garnelen-Spieß, Croûtons, Milchschaum

Für zwei Personen

Für die Kürbissuppe:

500 g Hokkaido-Kürbis	200 g mehligk. Kartoffeln	35 g Schalotten
10 g Ingwer	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 Limette
400 ml Gemüsefond	100 ml Kokosmilch Light	1 TL Currypulver
Chiliflocken	Muskatnuss	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnelen:

8 Riesengarnelen	2 Stangen Zitronengras	Chiliflocken
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Milchschaum:

75 ml H-Milch, 3,5%

Für die Croûtons:

2 Scheiben Vollkornbrot Butter

Für die Kürbissuppe:

Hokkaido-Kürbis waschen, halbieren und die Kerne mit einem Esslöffel entfernen. Kürbis in Stücke schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen. Schalottenwürfel darin dünsten, dann Kürbis und Kartoffelwürfel hinzugeben und ca. 3 Minuten unter Rühren anschwitzen.

Currypulver darüber stäuben und den Gemüsefond angießen. Gemüse zugedeckt bei mittlere Hitze 20 Minuten garen, bis Kürbis und Kartoffeln weich sind. Ingwer schälen. Kokosmilch angießen und den Ingwer hinzugeben. Alles mit einem Pürierstab fein mixen. Limette halbieren und den Saft auspressen. Chilischote abrausen, trockentupfen und klein schneiden. Suppe mit Chiliflocken, geschnittener Chili, Limettensaft, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnelen:

Garnelen abspülen und trockentupfen. Zitronengras abrausen und trockenwedeln. Jeweils vier Garnelen auf eine Zitronengrasslange spießen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße pro Seite zwei Minuten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Chiliflocken bestäuben.

Für den Milchschaum:

Milch aufschäumen und auf der Kürbissuppe verteilen.

Für die Croûtons:

Butter in eine Pfanne geben und zerlassen. Vollkornbrot in kleine Würfel schneiden, in die Pfanne geben und zu Croûtons rösten.

Die Suppe in einem Glas anrichten, den Garnelenspieß darauflegen, den Milchschaum auf der Suppe verteilen und die Croûtons in einer extra Schale anrichten.

Larissa Kappek am 14. September 2021