

# Kürbis-Chili-Suppe mit Jakobsmuschel

**Für vier Personen**

**Suppe:**

50 g Butter	60 g Zwiebel	300 g Kürbis, geschält
0,5 Schote Chili	1 TL Salz	1 TL Zucker
1 Stange Zimt	40 ml Madeira	40 ml Rotwein
400 ml Gemüsebrühe	1 Apfel, rot	200 ml Sahne
50 ml Kürbiskernöl	50 g Kürbiskerne	Pfeffer
Salz	Muskat	

**Jakobsmuschel:**

0,5 Limone	0,5 Orange	4 Scheiben Baguette
1 EL Sonnenblumenöl	4 Jakobsmuscheln	50 ml Olivenöl
2 EL Sojasoße	0,5 Bund Koriander	Pfeffer
Salz		

Suppe:

Die Butter in einen Topf geben und die Zwiebeln anschwitzen. Den Kürbis in Würfel schneiden und dazu geben. Zucker, Salz, Chili und eine Zimtstange dazu geben, mit Madeira und Rotwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Den Apfel schälen und klein schneiden. Kurz bevor der Kürbis gar ist, den Apfel dazu geben, mit Sahne aufgießen und einmal aufkochen lassen. Danach pürieren und passieren. Die Kürbiskerne rösten. Mit Kürbiskernöl und den Kernen die Suppe verzieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Jakobsmuschel:

Den Saft der Limone und der Orange auspressen. Das Baguette in dem Sonnenblumenöl knusprig braten. Die Jakobsmuscheln in Scheiben schneiden, mit Limonensaft, Orangensaft, Olivenöl und der Sojasoße vermengen. Koriander hacken und dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Baguettescheiben verteilen.

Steffen Henssler am 07. Januar 2011