



Zutaten für 4 Personen

1 Hokkaido-Kürbis (500 g)
2 mittelgroße Kartoffeln
1 1/2 EL Currypulver
Olivenöl
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer
100 ml Weißwein
1 l Gemüsefond
2 EL Kürbiskerne

16 Garnelen
Crème légère
Kresse
etwas Zitronensaft
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
Muskatnuss
Kürbiskernöl



Kürbis-Curry-Suppe mit Garnelenspieß

Zubereitung

Kürbis waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Der Hokkaido-Kürbis braucht nicht geschält zu werden. Den Kürbis in grobe Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls grob würfeln. Schalotten und Knoblauchzehe abziehen und klein würfeln. Ingwer schälen und in schmale Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotten, die Hälfte des Knoblauchs und Ingwer andünsten. Kürbis- und Kartoffelwürfel hinzufügen und kurz weitergaren. Currypulver darüber streuen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond und Sahne auffüllen. Die Suppe 25 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und abkühlen lassen.

Garnelen waschen, schälen und den Darm entfernen. Je 4 Stück auf ein Spieß ziehen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das restliche Knoblauch hineingeben und glasig dünsten. Garnelenspieße von beiden Seiten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Wenn der Kürbis und die Kartoffeln weichgekocht sind, die Suppe mit einem Pürierstab pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Suppe in Teller geben, mit Crème légère, Kürbiskernen und Kürbiskernöl garnieren. Wer möchte kann noch etwas Kresse darüber streuen. Garnelenspieß dazu servieren.