

Feurige Kürbis-Suppe mit Mango und Garnelen

Für 2 Personen

1 Hokkaidokürbis, a 300 g	1 Mango	1 Chilischote, rot
2 Riesen-Garnelen, roh	500 ml Gemüsefond	150 ml Sahne
50 ml Weißwein, trocken	50 ml Kokosmilch	5 EL Chilisoße, süß
2 EL Mango-Chutney	2 EL Weißweinessig	2 EL Butter
50 g Ingwer	1 TL Currypulver	1 EL Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Kürbis aufschneiden, entkernen, das Kürbisfleisch grob würfeln und in der Butter anschwitzen. Die Mango schälen und in Scheiben schneiden. Die Mangoscheiben, das Mango-Chutney und den Zucker dazu geben und den Kürbis etwas karamellisieren lassen. Anschließend das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Nun den Gemüsefond und die Sahne angießen, die Chilisoße einrühren und alles köcheln lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz, weißem Pfeffer und dem Currypulver abschmecken. Die Riesen-Garnelen schälen, entdarmen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl kurz anbraten. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ingwer reiben und mit der Kokosmilch dazugeben und bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Die Suppe mit den Garnelen auf Tellern anrichten. Die Chilischote in feine Streifen schneiden und als Garnitur auf der Suppe platzieren.

Jens Opitz am 23. Februar 2010