

# Kürbis-Suppe mit Garnelen

## Für 2 Personen

250 g Hokkaido-Kürbis	2 Garnelen	90 g Zwiebeln
1 Apfel, sauer	25 g frischer Ingwer	2 Streifen Kataifi-Teig
2 dünne Scheiben Lardo	250 g Geflügelfond	Butter
Öl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Den Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Hälfte des Apfels in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer und den Apfel mit Klarsichtfolie abdecken und beiseite stellen. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze drei Minuten glasig dünsten. Dann den Kürbis zugeben und weitere drei Minuten mitdünsten lassen. Mit Fond abgießen und zugedeckt zwanzig Minuten schwach kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ingwer- und Apfelwürfel in die Suppe geben und weitere fünf Minuten garen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf drücken. Zwei dünne Kataifi-Streifen herauslösen. Die Garnelen mit einem langen Holzspieß durchstechen und jeweils mit einer Scheibe Lardo und dem Kataifi-Teig fest umwickeln. Öl in einem Topf erhitzen. Die Garnelen in zwei Portionen im heißen Fett bei 170 Grad eine Minute goldgelb frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe erwärmen fein pürieren. Die Suppe in Schalen füllen und mit je einer Garnele servieren.

Marianne Chrzonz am 13. September 2011