

# Kürbis-Suppe mit gebratenen Jakobsmuscheln

## Für zwei Personen

4 Jakobsmuscheln	100 g Bacon	2 Scheiben Toastbrot
1 Hokkaido-Kürbis	1 Knoblauchzehe	10 g Ingwer
150 g Sahne	5 EL kalte Butter	750 g Geflügelfond
50 ml Kürbiskernöl	1 Zimtrinde	1 Vanilleschote
1 EL Vanillesalz	2 EL mildes Currypulver	30 g Kürbiskerne
1 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Den Kürbis schälen, die Kerne mit einem Löffel auskratzen und das Fruchtfleisch in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel mit der Brühe in einen Topf geben und etwas unter dem Siedepunkt circa 20 Minuten weich garen. Anschließend die Sahne und einen Esslöffel Currypulver dazugeben und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Den Knoblauch abziehen und halbieren, den Ingwer schälen. Die Knoblauchhälften zusammen mit der Zimtrinde, der Vanilleschote und dem Ingwer in den Topf geben, einige Minuten ziehen lassen und alles wieder entfernen. Vier Esslöffel kalte Butter in kleinen Stücken mit dem Stabmixer unterrühren und die Suppe mit Salz und etwas Currypulver abschmecken. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Einen Esslöffel Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln in der Pfanne von beiden Seiten jeweils circa eine Minute anbraten. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und die Muscheln in der Resthitze etwa eine Minute ziehen lassen. Die Jakobsmuscheln aus der Pfanne nehmen. Einen Esslöffel kalte Butter in der bereits benutzten Pfanne zerlassen und anschließend über die Jakobsmuscheln träufeln. Die Jakobsmuscheln mit dem Vanillesalz und etwas Pfeffer würzen. Anschließend die Jakobsmuscheln auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kürbissuppe in einem tiefen Teller anrichten und zwei Jakobsmuscheln dazugeben. Anschließend servieren.

Klothilde Fuchs am 16. Januar 2013