

# Kürbis-Suppe mit süßem grünem Spargel und Garnelen-Spieß

## Für zwei Personen

2 Riesen-Garnelen	1 kleine Süßkartoffel	$\frac{1}{2}$ Hokkaidokürbis
4 Stangen Grüner Spargel	50 g Ingwer	2 Frühlingszwiebeln
1 Orange	1 EL Butter	250 ml Gemüsefond
750 ml Kokosmilch	3 EL süße ChilisaUCE	1 EL Sojasauce
1 EL Sesamöl	2 EL Sesamöl	1 Stange Zitronengras
1 TL rote Currypaste	1 TL Honig	2 EL Zucker
Sonnenblumenöl, Chili	Salz, Pfeffer	

Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und waschen. Die Marinade aus der süßen ChilisaUCE, der Sojasauce, dem Sesamöl, dem Honig und der Currypaste anrühren und die Garnelen darin einlegen. Die Frühlingszwiebeln abziehen, klein hacken und in etwas Sesamöl anschwitzen. Die Süßkartoffel schälen und klein schneiden. Den Kürbis ebenfalls klein schneiden und zusammen mit der Süßkartoffel zu den Frühlingszwiebeln geben. Die Orange halbieren auspressen und den Saft zusammen mit dem Fond zugeben. Den Ingwer schälen und in das Gemüse reiben. Zwei Esslöffel der süßen ChilisaUCE und circa 400 Milliliter Kokosmilch beifügen. Das Ganze etwas köcheln lassen und anschließend pürieren. Die restliche Kokosmilch nach und nach hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Vor dem Servieren noch einmal mit dem Pürierstab aufschäumen. Den grünen Spargel waschen und die holzigen Enden abbrechen. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen, den Spargel darin schwenken und mit Zucker und Chili würzen. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Die Garnelen zehn Minuten vor dem Anrichten auf Zitronengras spießen und bei mittlerer Hitze in der Pfanne glasig braten. Die Kürbissuppe zusammen mit dem Garnelenspieß und dem grünen Spargel auf einem Teller anrichten und servieren.

Janosch Reichard am 15. Oktober 2013