

Kürbis-Creme-Suppe mit Riesen-Garnelen im Speck-Mantel

Für zwei Personen

2 Scheiben Bauchspeck, dünn	2 Riesen-Garnelen	500 g Hokkaido-Kürbis
125 g Möhren	250 g feste Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 EL Butter	500 ml Gemüesfond	150 ml Schlagsahne
30 ml Balsamico	1 EL Kürbiskerne	Salz, Pfeffer

Den Kürbis in Spalten schneiden, schälen, entkernen und würfeln. Die Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebelwürfel andünsten. Anschließend den Fond hinzufügen und aufkochen lassen. Anschließend den Kürbis, die Möhren und die Kartoffeln hinzugeben und darin garen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und für etwa 30 Minuten kochen lassen. Abschließend die Sahne hinzufügen, das Ganze pürieren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Riesen-Garnelen längs aufschneiden, von Kopf und Schwanz befreien, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Bauchspeck ummanteln und in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Die Suppe auf Tellern anrichten, mit den ummantelten Garnelen garnieren und servieren.

Anne Steines am 11. Dezember 2013