

Kürbis-Suppe mit Garnelen-Spießen, Parmesan-Schiffchen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Hokkaidokürbis, groß	2 Hokkaidokürbisse, klein	125 g Möhren
1 Zwiebel	1 süßer Apfel	750 ml Gemüsefond
3 EL saure Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Garnelen:

8 Riesen-Garnelen	1 Zehe Knoblauch	150 g Parmesan
4 Stangen Zitronengras	Olivenöl	

Den großen Kürbis schälen, Kerne und grobe Fasern im Inneren entfernen und das Kürbisfleisch in grobe Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln, die Möhren schälen und mit dem Apfel grob raspeln. Den oberen Teil der kleinen Kürbisse abschneiden und die Kerne und Fasern aus den Kürbissen entfernen, sodass Schalen für die Suppe entstehen. Einen Topf mit dem Öl erhitzen und darin den Kürbis, die Zwiebeln, die Möhren- und Apfelraspel unter Rühren anbraten. Wenn der Kürbis gar aber noch fest ist, den Fond zugießen und das Ganze so lange kochen, bis das gesamte Gemüse weich ist. Anschließend die Suppe pürieren, etwas Muskat reiben und zugeben und die saure Sahne einrühren. Die Petersilienblätter abzupfen und kleinhacken. Anschließend die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Garnelen den Knoblauch abziehen und in eine Schale mit Olivenöl einlegen. Anschließend die Garnelen in das Öl geben und fünf Minuten darin liegen lassen. Den Parmesan reiben und eine beschichtete Pfanne erhitzen. Den Parmesan in fünf Zentimeter großen Kreisen in die Pfanne geben und schmelzen bis er Blasen schlägt. Anschließend die Kreise herausnehmen, in Kaffeetassen legen und abkühlen lassen. Je vier Garnelen auf einen Zitronengrashalm spießen und in einer Pfanne mit Olivenöl von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Die cremige Kürbissuppe in den kleinen ausgehöhlten Kürbissen mit den Parmesanschiffchen und den Garnelenspießen anrichten. Anschließend mit Petersilie garnieren und servieren.

Stefan Pöllath am 13. Oktober 2014