

Kürbis-Suppe, Thymian-Schaum, Kürbis-Kerne, Garnelen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 Hokkaido-Kürbis	2 Schalotten	1 Apfel
300 ml Schlagsahne	600 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein
30 g Butterschmalz	2 Knoblauchzehen	1 Vanilleschote
1 Zimtstange	1 Muskatnuss	Zucker, Stärke
Salz, Pfeffer		

Für den Thymianschaum:

100 ml Vollmilch (3,5 %)	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	Salz, Pfeffer
--------------------------	----------------------------	---------------

Für die Kürbiskerne:

50 g Kürbiskerne	30 g Zucker
------------------	-------------

Für den Garnelenspieß:

4 Garnelen	1 Zitrone	1 Knoblauchzehen
2 Stängel Zitronengras	2 TL Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Suppe die Schalotten und die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken und den Kürbis schälen und würfeln. Dann die Schalottenwürfel mit Knoblauch und dem Kürbis in Butterschmalz anschwitzen. Die Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Apfelwürfel zum Kürbis geben und mit Weißwein ablöschen. Kurz köcheln lassen und währenddessen die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark und die Zimtstange zugeben und mit dem Fond aufgießen. Die Suppe 20 Minuten köcheln lassen. Für den Thymianschaum die Milch mit drei bis vier Zweigen Thymian erhitzen und dabei nicht kochen lassen. Dann zur Seite stellen und 20 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Ende die aromatisierte Milch passieren und mit dem Stabmixer aufschäumen. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Anschließend mit der Sahne aufgießen und mit Stärke leicht abbinden. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Für die Garnelenspieße die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Diese dann auf dem Zitronengras aufspießen. Anschließend die Knoblauchzehen abziehen und etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch und die Garnelenspieße in die Pfanne geben und die Spieße rundherum braten. Die Zitrone halbieren und etwas Zitronensaft auf die Garnelen träufeln. Die Kürbiskerne in einer Pfanne bräunen und mit Zucker bestreuen. Mit einem Holzlöffel umrühren und karamellisieren lassen. Die Kürbissuppe mit dem Thymianschaum und den Kürbiskernen auf Tellern anrichten und die Garnelenspieße dazu legen. Anschließend warm anrichten.

Manfred Kumpf am 13. Januar 2015