

# Kürbis-Suppe mit Garnelen-Spieß

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

1 Hokkaido Kürbis	300 ml Kokosnussmilch	5 cm Ingwer
60 g Butter	3 EL Mangomus	3 TL Currypulver
1 TL Cayennepfeffer	Zucker, Salz	schwarzer Pfeffer

**Für die Garnelen:**

3 Riesengarnelen	Salz	schwarzer Pfeffer
------------------	------	-------------------

Den Kürbis waschen, von den Enden befreien, halbieren und entkernen. Anschließen in Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln.

Die Butter in einer Pfanne mit dem Currypulver anschwitzen. Die Kürbiswürfel darin ebenfalls leicht anschwitzen. Den Ingwer, die Kokosnussmilch und das Mangomus hinzugeben und alles bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Im Anschluss daran, die Suppe pürieren.

Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. In einer weiteren Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Anschluss auf einem Spieß aufspießen.

Die Suppe durch ein Sieb passieren und mit dem Currypulver, dem Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Die Kürbissuppe mit dem Garnelenspieß auf Tellern anrichten und servieren.

Vincent Lührs am 08. April 2015