

Kürbis-Suppe mit Garnelen-Spieß

Für zwei Personen

2 Riesengarnelen	4 kleine Wan-Tan-Blätter	$\frac{1}{2}$ kleiner Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel	30 g Ingwer	1 rote Chilischote
1 Orange	$\frac{1}{2}$ Zitrone	200 ml halbtr. Weißwein
500 ml Gemüsefond	200 ml Kokosmilch	1 Zweig Koriander
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für das Kürbissüppchen Kürbis waschen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und reiben. Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem Topf Öl erhitzen, Zwiebeln und Kürbis darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond auffüllen, Ingwer hinzufügen und 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Anschließend Kokosmilch angießen.

Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Kürbis-Schaumsüppchen in Gläser füllen.

Für den Garnelen-Spieß Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Küchenfertige Garnelen kalt abbrausen und trockentupfen. Chili waschen, halbieren, entkernen und Fruchtfleisch klein schneiden. Orange waschen und Schale mit einem Messer abschneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen, Chili und Orangenschale hinzufügen und Garnelen glasig anbraten. Wan-Tan-Blätter in heißem Sonnenblumenöl kross ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Garnelen auf einen Holzspieß geben und samt Koriander und krossen Wan-Tan-Blättern auf dem Kürbis-Süppchen drapieren.

Marko Dietrich am 23. November 2016