

Kürbis-Creme-Suppe mit Hähnchen-Spieß und Kürbis-Kernen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel	400 ml Gemüsesfond
100 g Sahne	1 EL Mehl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die gerösteten Kürbiskerne:

300 g Kürbiskerne

Für den Hähnchenspieß:

1 Hähnchenbrustfilet à 180 g	1 Zitrone	1 TL rosenscharfes Paprikapulver
5 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	Salz

Für die Suppe:

Den Kürbis vierteln, entkernen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln.

Butter in einem großen Topf aufschäumen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Kürbis dazugeben, anbraten und mit Mehl bestäubt anschwitzen.

Fond und Sahne angießen, die Suppe aufkochen und abgedeckt bei schwacher Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe zum Schluss mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gerösteten Kürbiskerne:

Die Kürbiskerne in eine beschichtete Pfanne geben. Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Kürbiskerne unter Rühren etwa 3 Minuten rösten.

Für den Hähnchenspieß:

Den Rosmarin abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Zitrone waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Abrieb mit 1 EL Saft, Paprikapulver, Rosmarin und Olivenöl verrühren.

Das Hähnchenbrustfilet waagrecht halbieren. Die Hälften nochmals diagonal teilen und auf Spieße stecken. Das Fleisch rundum mit der Marinade bestreichen und etwa 15 Minuten marinieren.

Die Spieße bei starker Hitze etwa 5 Minuten in einer Grillpfanne grillen, dabei gelegentlich wenden und mit Marinade bestreichen. Die Spieße erst nach dem Grillen salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Weinreis am 02. Oktober 2018