

Kürbis-Suppe, Gazpacho und kalte Maracuja-Suppe

Für zwei Personen

Für die Kürbissuppe:

1 kleiner Hokkaidokürbis	2 Äpfel	2 Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 Stück Ingwer	1 EL Kürbiskerne
500 ml Gemüsfond	125 ml Sahne	50 ml trockener Weißwein
Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Gazpacho:

4 Scheiben Bacon	350 g Tomaten	150 g Salatgurke
50 g rote Paprika	50 g gelbe Paprika	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
1 Knoblauchzehe	50 g Zwiebeln	3 EL Balsamico
3 EL Olivenöl	Salz	weißer Pfeffer

Für die Suppe:

2 küchenfertige Garnelen	4 Maracuja	1 Orange
1 Limette	2 EL Crème-fraîche	150 ml Orangensaft
40 ml Sonnenblumenöl	1 Stiel Schnittlauch	1 TL Puderzucker

Für die Kürbissuppe Zwiebeln häuten und fein hacken. Chilischote halbieren, von Strunk und Kernen befreien und eine Hälfte für die Gazpacho beiseitelegen. Die andere Hälfte fein hacken. Hokkaidokürbis waschen, halbieren, vom Strunk befreien, die Kerne herauskratzen und den Kürbis grob würfeln. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Kürbis, Chili und Äpfel darin anschwitzen. Nach wenigen Minuten mit Fond ablöschen, kurz aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und den Kürbis gar kochen. Anschließend mit dem Pürierstab zu einer glatten Suppe mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne hinzufügen und erneut kurz aufkochen lassen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und für die Garnitur beiseitelegen.

Für die Gazpacho Tomate, Gurke und Paprika waschen von Schale und Strunk befreien und fein würfeln. Die zurück gelegte halbe Chilischote ebenfalls von Strunk und Kernen befreien und in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und hacken. Je ein Stück rote und gelbe Paprika sowie ein Stück Zwiebel für die Garnitur zurück behalten und auf einen Holzspieß aufspießen.

Das gesamte restliche Gemüse inkl. Knoblauch und Zwiebeln fein pürieren. Balsamicoessig und Olivenöl hinzufügen und untermixen. Das Gemüsepüree durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Gemüsespieß darin von allen Seiten kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Maracuja-Shot die Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen. Das Fruchtfleisch zusammen mit dem Orangensaft pürieren. Das Fruchtpüree durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Puderzucker und Crème fraîche hinzufügen und glatt rühren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls auf einen Holzspieß aufspießen.

Dreierlei Suppen in kleinen Schälchen anrichten, Kürbissuppe mit Kürbiskernen, Gazpacho mit Gemüsespieß und Maracuja-Shot mit Garnelenspieß garnieren und servieren.

Jan Beßel am 02. August 2016