

# Kürbis-Paprika-Suppe mit Zander-Würfeln

## Für 2 Personen

150 g Zanderfilet, ohne Haut	1 rote Paprikaschote	1 Muskatkürbis, a 300 g
1 Knoblauchzehe	1 Zimtrinde	1 Vanilleschote
80 g Sahne	20 g kalte Butter	1 TL Currypulver
500 ml Geflügelfond	Chilipulver, mild	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Paprikaschoten vierteln, vom Strunk und Kernen befreien und schälen. Den Kürbis schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Den Gemüfefond erhitzen und die Paprika und den Kürbis darin circa 20 Minuten weich kochen. Die Sahne und das Currypulver zufügen und pürieren. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Beides zusammen mit dem Zimt zu der Suppe geben und einige Minuten ziehen lassen. Anschließend wieder herausnehmen. Die Butter einrühren und mit Salz und Chilipulver abschmecken. Den Zander waschen, trocken tupfen und in circa 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Etwas Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend vom Herd nehmen und den Zander für circa drei Minuten in das Salzwasser geben und ziehen lassen. Die Suppe aufschäumen und auf Tellern anrichten. Die Zanderwürfel hineinlegen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 28. Oktober 2011