

Kürbis-Samtsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

Für 4 Personen

400 g Muskatkürbis	3 Schalotten	3 EL Butter
$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	300 ml weißen Portwein	1 L Geflügelfond
Salz	1 Prise Zucker	150 ml Sahne
4 Jakobsmuscheln	Pfeffer	50 g Pinienkerne
Kürbiskernöl		

Kürbis entkernen, schälen und in mittlere Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und grob würfeln. In einem Topf 2 Esslöffel Butter erhitzen und die Schalotten farblos anschwitzen, den Curry zufügen und kurz mit anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und diesen auf ein Drittel reduzieren lassen. Den Kürbis und den Geflügelfond in den Topf geben, mit Salz und Zucker würzen und für ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den weichgekochten Suppenansatz mit der Sahne auffüllen und mit einem Mixer zu einer feinen samtigen Suppe mixen, durch ein Sieb passieren und in einem Topf auf der Herdseite warm halten. Die Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit der restlichen Butter bei mittlerer Hitze leicht anbraten und garen. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Suppe mit etwas geschlagener Sahne aufmixen und in einen Suppenteller geben. Die Jakobsmuschel in die Mitte der Suppe setzen. Mit Pinienkernen und steirischem Kürbiskernöl garnieren.

Karlheinz Hauser am 28. Oktober 2013