

## Kürbis-Suppe mit gebratenen Jakobsmuscheln

### Für 2 Personen

2 Jakobsmuscheln, ausgelöst	300 g Muskatkürbis	1 Knoblauchzehe
50 g . Ingwer	350 ml Gemüsefond	60 g Schlagsahne
1 Zimtrinde	1 Vanilleschote	1 TL Butter
2 EL kalte Butter	1 TL Olivenöl	1 TL Curry, mild
mildes Chilipulver	Salz	Vanillesalz
Pfeffer, schwarz		

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in zentimetergroße Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und eine Messerspitze fein reiben. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Kürbiswürfel in dem Gemüsefond etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich garen. Die Jakobsmuscheln waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und darin die Jakobsmuscheln auf jeder Seite etwa eine Minuten braten, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze noch etwa 1 Minute nachziehen lassen. Anschließend die übrige Butter dazu geben, mit Vanillesalz und Pfeffer würzen und erneut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend die Sahne mit dem Curry hinzufügen, die Knoblauchhälfte hinein reiben, den Ingwer dazu geben und das Ganze pürieren. Den Zimt und die Vanilleschote kurz einlegen, einige Minuten darin ziehen lassen und danach wieder entfernen. Abschließend die kalte Butter hinein mixen und die Suppe mit Salz, Chili und Curry abschmecken. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit je einer Jakobsmuschel garnieren.

Alfons Schuhbeck am 08. Oktober 2010