

Kürbis-Suppe mit Curry und Garnele

Für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g Hokkaido-Kürbis	2 Karotten	1 Schalotte
1 Knolle Ingwer à 2 cm	1 Apfel	200 ml Sahne
100 ml Kokosmilch	300 ml Geflügelfond	200 ml Weißwein
2 EL indischer Curry	3 EL Butter	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Tatar:

2 Riesengarnelen	2 Riesengarnelenschwänze	$\frac{1}{2}$ Limette (1 TL Saft)
Öl	Salz	1 Prise Cayennepfeffer

Für die Garnitur:

2 Blätter Wildkräuter

Für die Suppe:

Das Öl in einem Topf erhitzen. Den Kürbis halbieren, mit einem Löffel entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Karotten und den Apfel schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Kürbis, Karotten und Apfel in einem Topf anbraten. Curry, Ingwer, Butter und Schalotte dazugeben und braten. Mit Geflügelfond und Wasser ablöschen und ca. 5 Minuten kräftig aufkochen lassen. Weißwein dazugeben.

Nun die Sahne und Kokosmilch hinzugeben und verrühren. Kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe in einem Standmixer kräftig aufmixen.

Die Suppe durch ein Sieb passieren, nochmals erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. noch etwas Wasser dazugeben, sollte die Suppe zu fest sein. Suppe vorm Anrichten mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für das Tatar:

Die Flossen der Garnelenschwänze mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne mit Öl anbraten.

Das Garnelenfleisch waschen und in feine Würfel schneiden. Limette auspressen und den Saft dazugeben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Blätter abbrausen und trockenwedeln.

Das Tatar im Servierring anrichten. Garnele daneben drapieren, die Suppe vorsichtig darum gießen und mit den Blättern garnieren.

Nelson Müller am 19. Oktober 2018