

# Geräucherte Paprika-Kürbis-Suppe mit Black-Tiger-Garnelen

**Für zwei Personen**

**Für die Paprika-Kürbis-Suppe:**

$\frac{1}{2}$ Hokkaidokürbis	1 rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	2 cm Ingwer	100 ml Sahne
20 g kalte Butter	400 ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt
1 TL geräuchertes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

**Für die Black-Tiger-Garnelen:**

2 Black Tiger Prawns, mit Schale	Pflanzenöl	Salz
----------------------------------	------------	------

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Dill

**Für die Paprika-Kürbis-Suppe:**

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Paprika waschen, vierteln, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Kürbis waschen, Kerne entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in einem Topf bei milder Temperatur ohne Fett etwas andünsten. Kürbis und Paprika dazugeben und etwas mitdünsten. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer reiben. Lorbeerblatt, eine Scheibe Knoblauch, Ingwer und Geflügelfond dazugeben und etwa 20 Minuten knapp unter dem Siedepunkt weich garen. Lorbeerblatt entfernen. Sahne, etwas Butter nach Bedarf und geräuchertes Paprikapulver hinzufügen.

Suppe nochmal pürieren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Black-Tiger-Garnelen:**

Garnelen schälen, am Rücken entlang einschneiden und den dunklen Darm entfernen. Danach waschen, trocken tupfen und längs einschneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Garnelen darin bei mittlerer Hitze 1 bis 2 Minuten braten, bis sie sich aufdrehen. Pfanne vom Herd nehmen und in der Resthitze durchziehen lassen. Mit Salz würzen.

**Für die Garnitur:**

Dill abbrausen, trockenwedeln und Suppe damit garnieren.

Die Suppe in warmen tiefen Tellern anrichten und die gebratenen Garnelen daraufgeben. Mit Dill garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 30. September 2022