

Kürbiscremesuppe mit Zitronengras-Wildwasserscampi-Spieß

Zutatenliste (4 Personen)

600 g Hokkaidokürbis
0,8 l Gemüsebrühe
1 Stange Zitronengras
200 ml Kokosmilch
1 EL Curry (Madras)
0,3 l Sahne
150 g Butter
4 Schalotten
0,1 l Weißwein
150 g geröstete Sonnenblumenkerne
Salz, Pfeffer, Zucker, Petersilie (fein gehackt)

6 - 8 Scampi
8 Holzspieße (optional)
Salz, Pfeffer



mmmh

Zubereitung

Das besondere an Hokkaidokürbissen ist, dass der Kürbis gut mit der Schale verarbeitet werden kann. Am besten ist es, den Kürbis zunächst zu halbieren, im Folgenden werden die Hälften in kleinere Stücke geschnitten. Die Schalotten ganz klein schneiden. Die Butter in den Topf geben und zerschmelzen lassen. Anschließend die Kürbisstücke, die Schalotten und das Zitronengras hell anschwitzen und mit Curry bestäuben. Zügig mit Weißwein ablöschen und den Alkohol leicht reduzieren lassen. **Tipp:** damit sich die Aromen besser entfalten, sollte das Zitronengras zuvor geklopft werden.

Nun wird die Brühe in den Topf gegeben und die Suppe so lange gekocht (ca. 20 Minuten) bis die Kürbisstücke weich sind. In dieser Zeit die Scampi aus der Schale brechen und je 1 - 2 Stück auf einen Holzspieß stecken. Die Scampi mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenso die Sonnenblumenkerne rösten und beiseite stellen.

Zum Schluss die Kokosmilch hinzugeben und die Suppe nicht mehr stark kochen. Vor dem Pürieren bitte das Zitronengras entfernen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Sollte die Suppe von der Konsistenz zu dick sein, einfach mit Sahne und/ oder Brühe nach Wunsch verdünnen. Kurz vor dem Servieren die vorbereiteten Scampispieße in der Pfanne scharf anbraten.

Zum Servieren wird die Suppe in die vorbereiteten Formen gefüllt und mit Kürbiskernöl, Sonnenblumenkerne, dem Scampispieß und der fein gehackten Petersilie garniert.