



Yannik Effe

Kürbissuppe mit Riesengarnelen, Sahnehäubchen und karamellisierten Kürbiskernen

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

- 1 Hokkaido-Kürbis, à 500 g
- 1 Karotte
- 1 kleine Süßkartoffel
- 2 Schalotten
- 1 Apfel
- 1 Zitrone
- 20 g Butter
- 500 ml Gemüsefond
- 100 ml Fischsauce
- 1 EL Crème fraîche
- 1 EL rote Currypaste
- $\frac{3}{4}$ Knolle Ingwer
- Olivenöl, zum Anbraten

Schalotten abziehen, fein würfeln und in einem Topf glasig dünsten. Karotte, Ingwer und Süßkartoffel schälen, Enden entfernen und in Würfel schneiden. $\frac{3}{4}$ des Kürbisses schälen, entkernen und würfeln. Karotte-, Ingwer-, Süßkartoffel- und Kürbis-Würfel in die Pfanne zu den Schalotten geben und kurz rösten. Alles mit Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen. Zitrone waschen, trocken tupfen, halbieren, auspressen, Saft auffangen und 1 TL Schale abreiben. 2 TL Currypaste, Zitronensaft- und Abrieb, Crème fraîche, Fischsauce und Butter in den Topf geben, alles pürieren und abschmecken.

Den Rest des Kürbisses schälen, entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Kürbiswürfel und Apfelwürfel mit Öl in einer Pfanne anbraten. Restliche Currypaste dazugeben. Apfel und Kürbis-Würfel in einen Suppenteller geben und diese mit der pürierten Suppe auffüllen.

Für die Garnelen:

- 3 Riesengarnelen (küchenfertig)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL flüssiger Honig
- 100 ml Sojasauce
- 1 EL Chiliflocken
- $\frac{1}{4}$ Knolle Ingwer
- Olivenöl, zum Anbraten

Garnelen waschen und trocken tupfen. Ingwer schälen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken und mit Sojasauce, Chilliflocken, Honig und Ingwer in einem Schälchen vermengen. Garnelen mit der Hälfte der Marinade bestreichen und in Öl anbraten. Garnelen nach dem Braten mit der restlichen Marinade bestreichen und in die Suppe geben.

Für die Kürbiskerne:

- 100 g Kürbiskerne
- 4 EL Zucker
- Butter, zum Anbraten

Kürbiskerne in der Pfanne anrösten. Etwas Wasser, Zucker und Butter zu den Kürbiskernen geben und karamellisieren lassen. Über die Suppe streuen.

Für das Sahnehäubchen:

- 100 ml Sahne

Sahne leicht aufschlagen und in die Suppe geben.



**PROFI
TIPP**

Syphon am besten immer schön säubern und waagrecht halten, damit aus der Flüssigkeit wirklich ein Espuma wird.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.