

Kürbiscremesuppe mit Garnelen und Chorizoschaum:

Kürbiscremesuppe

Garnelen

300 g Hokaidokürbis geschält und entkernt

1 kleine Kartoffel geschält und gewürfelt

200 ml Gemüsebrühe

300 ml Sahne

1 Teelöffel Kürbiskernöl

Salz, Pfeffer

Chorizoschaum

100 g Chorizo (spanische Paprikawurst)

½ Knoblauchzehe

100 ml Gemüsebrühe

200 ml Sahne

50 g kalte Butter

Salz, Pfeffer

Zuerst halbieren Sie den Kürbis und entfernen die Kerne mit einem Löffel; danach teilen Sie den Kürbis in Spalten, entfernen die Schale und schneiden ihn in Würfel. Nun geben Sie etwas Olivenöl in einen Topf und rösten die Kürbiswürfel kräftig an. Jetzt ist es Zeit das Kürbiskernöl dazu zu geben. Löschen Sie das ganze mit Brühe und der Sahne ab; Kartoffeln dazugeben und bei kleiner Flamme köcheln bis alles weich ist.

In der Zwischenzeit rösten Sie die kleingeschnittene Chorizo und den Knoblauch in etwas Öl an, löschen das ganze mit Brühe und Sahne ab und lassen alles bei kleiner Hitze 10 min. köcheln.

Die Garnelen in einer Pfanne mit Olivenöl braten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kürbiscremesuppe können Sie jetzt pürieren.

Gießen Sie nun den Chorizofond durch ein feines Sieb und geben Sie ihn zurück in den Topf. Anschließend mixen Sie die Butter ein bis sich Schaum gebildet hat.

Zum Anrichten füllen Sie die Suppe in tiefe Teller, legen die Garnelen ein und verteilen den Chorizoschaum darüber.

Ich wünsche Ihnen guten Appetit und gutes Gelingen.