

## Orientalische Kürbis-Suppe

### Für zwei Personen

4 Garnelen, groß	2 Kartoffeln	400 g Hokkaido-Kürbis
2 Stangen Zitronengrass	1 Knolle Ingwer	2 EL Kürbiskerne
1 kleiner Kürbis	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Bio-Orange
75 g Sauerrahm	500 ml Geflügelfond	1 Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	3 TL Olivenöl	2 EL Kürbiskernöl
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Kürbis in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Kürbis, die Kartoffeln und die Zwiebeln anschließend mit dem Olivenöl fünf bis acht Minuten glasig anbraten. Hiernach den Ingwer schälen und feinreiben. Zusammen mit dem Pfeffer zu dem Kürbis-Kartoffel-Gemisch geben. Mit dem Geflügelfond aufgießen und für circa 25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Kartoffeln und der Kürbis weichgekocht sind. Derweil für den Orangendip von der Orangenhaut Zesten ziehen, die Orange halbieren und den Saft der Orange auspressen. Den Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden. Den Orangenabrieb zusammen mit dem Schnittlauch und der sauren Sahne vermengen. Anschließend jeweils zwei Garnelen auf eine Stange Zitronengrass spießen. Mit Salz abschmecken und circa vier bis sechs Minuten glasig braten. Die Suppe anschließend aufmixen und mit dem Curry, dem Orangensaft und Salz abschmecken. Den kleinen Kürbis aushöhlen. Die Orientalische Kürbissuppe mit dem Orangen-Dip in dem ausgehöhlten Kürbis anrichten, mit Kürbiskernöl und ein paar Kürbiskernen garnieren und servieren.

Andrea Neuner am 01. November 2013