

Kürbis-Suppe mit Hähnchen-Spieß

Für zwei Personen

Für den Spieß:

200 g Hähnchenbrust Butter

Für die Suppe:

600 g Hokkaido	2 Äpfel	1 rote Chilischote
3 cm Ingwer	1 Zwiebel	2 EL Butter
2 EL Crème-fraîche	1 Zweig Thymian	600 ml Gemüsefond
Chilipulver	Meersalz	Pfeffer

Für die Garnitur:

20 g Kürbiskerne Kürbiskernöl

Für die Suppe Zwiebel abziehen und würfeln. Ingwer schälen und kleinschneiden. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Kürbis entkernen und würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und fein schneiden. Ingwer schälen und kleinschneiden. Thymian waschen, trocken tupfen und vom Stängel streifen. Butter im Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, Zwiebel- und Apfelwürfel zugeben und dünsten. Kürbis, Ingwer, Chili und Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit 400 ml Gemüsefond aufgießen, zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen. Kürbis pürieren, Crème fraîche einrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Falls die Suppe zu dickflüssig ist, restlichen Gemüsefond zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Spieße Butter in eine Grillpfanne geben und diese heiß werden lassen. Währenddessen Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen auf einen Holzspieß wellig aufspießen. Hähnchenspieße in das heiße Öl legen, mit Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen und Fleisch knusprig anbraten. Für die Garnitur Kürbiskerne in einer Pfanne rösten, anschließend beiseite stellen.

Suppe in Teller füllen, mit Kürbiskernen und Kürbisöl garnieren, Spieß dazulegen und servieren.

Björn Börner am 26. Januar 2016