

Kürbis-Möhren-Suppe mit Bacon-Dattel-Spieß

Für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g Hokkaido-Kürbis	100 g Möhren	1 mittelgroße Zwiebel
1 Zitrone	15 g Ingwer	1 Bund Schnittlauch
1 Zweig Basilikum	200 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
1 EL Butter	1 Prise Zucker	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Bacon-Dattel-Spieß:

6 Scheiben Schinkenspeck	1 Knoblauchzehe	12 getrocknete Datteln
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Zwiebel abziehen und eine Hälfte würfeln. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln. Beides leicht in Butter anschwitzen. Den Kürbis halbieren, von Kernen befreien und würfeln. Die Möhren schälen und ebenfalls kleinschneiden. Kürbis und Möhren in der Zwiebel-Ingwer Mischung mit anschwitzen, eventuell mehr Butter dazugeben.

Mit dem Gemüsefond ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz würzen und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Sahne dazugeben und fein zu einer Suppe pürieren. Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Suppe mit Zucker, Zitronenabrieb, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in klein schneiden. Beim Anrichten die Suppe damit garnieren.

Für den Bacon-Dattel-Spieß:

Die Schinkenspeckscheiben halbieren, die Datteln einzeln mit dem Speck umwickeln und mit Zahnstochern fixieren.

Das Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehe abziehen und in grobe Scheiben schneiden. Knoblauch in die Pfanne geben und mit den Dattelröllchen anbraten, bis der Speck knusprig gebräunt ist. Eventuell salzen und pfeffern. Zum Schluss die Zahnstocher entfernen und auf einem Spieß aufspießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lennard Behmann am 17. September 2019