

Weihnachtliche Kürbissuppe mit Tiefseegarnelen

Zutaten für 6 Portionen

100 g Tiefseegarnelen (Seafoodstore)
1 kg Hokkaido Kürbis
1 Stange Lauch
125 g Butter
1½ L Hühnerbrühe
1 Zimtstange, 2 Sternanis
6 Scheiben Ciabatta Brot und etwas Olivenöl
6 TL Kürbiskerne
6 Scheiben Bacon
Salz, Pfeffer, 2 Prisen Zucker
2 EL Apfelessig und etwas Kürbiskernöl

Zubereitung

Garnelen auftauen lassen und nach dem Auftauen unbedingt mit Küchenpapier trocken tupfen.

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Dann das Kürbisfleisch in Würfel schneiden und vom Lauch nur den weißen Teil in feine Streifen schneiden. Die Butter im Suppentopf zerlassen und Zwiebel, Kürbis, sowie Lauch darin andünsten. Mit der Hühnerbrühe ablöschen.

Zimtstange und Sternanis in die Suppe geben. Die Suppe solange kochen bis der Kürbis weich ist.

In der Zwischenzeit das Ciabatta Brot in Olivenöl von beiden Seiten in der Pfanne anrösten. Ebenso die Kürbiskerne rösten, allerdings ohne Fett in der Pfanne.

Zubereitung

Den Bacon zwischen 2 Blatt Backpapier legen, mit einem Topf beschweren und bei 250 °C Umluft 10 Minuten backen, dann ist er schön glatt und knusprig.

Wenn der Kürbis weich gekocht ist, werden der Sternanis und die Zimtstange entfernt. Dann die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und durch ein großes Sieb streichen. Das ganze mit Salz, Pfeffer, Zucker und ca. 2 EL Apfelessig abschmecken.

Die Suppe mit den Garnelen im Teller anrichten, etwas Kürbiskernöl darüber träufeln, 1 TL Kürbiskerne verteilen und zum Schluss den Bacon und Ciabatta anlegen.

Guten Appetit!