

Kürbis-Paprika-Schichtsuppe mit Garnelen

Raffinierte Kürbis-Suppe mit gebratenen Garnelen

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Paprikapüree:

etwa 600 g rote Paprikaschoten
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Zucker

Kürbissuppe:

200 g tiefgekühlte Garnelen
1 ½ kg Hokkaido-Kürbis
50 g Schalotten
20 g frischer Ingwer
4 EL Olivenöl
3 TL Curry
etwa 900 ml Gemüsebrühe
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Cayennepfeffer
gemahlene Muskatnuss

Außerdem:

etwa 8 Holzspieße

1 Vorbereiten:

Backofen auf Grillfunktion stellen.

2 Paprikapüree:

Paprika putzen, vierteln und auf das Backblech geben. Blech unter den Grill schieben und Paprika rösten, bis die Haut schwarz ist.

Einschub: oberes Drittel

Backzeit: etwa 20 Minuten

3 Paprika etwas abkühlen lassen. Dann die Haut abziehen. Paprika pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

4 Kürbissuppe:

Garnelen nach Packungsanleitung auftauen lassen. Kürbis waschen, in Spalten schneiden, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. **2 EL** Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten und Ingwer darin mit dem Curry andünsten. Kürbis dazugeben, ebenfalls andünsten. Gemüsebrühe zugießen, alles etwa 15 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze gar kochen. Dann die Suppe pürieren. Crème fraîche unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken.

5 Garnelen:

Restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Garnelen darin bei starker Hitze von beiden Seiten gar braten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Spieße stecken.

6 Paprikapüree auf Suppenschalen verteilen. Kürbissuppe langsam über einen Esslöffel auf das Paprikapüree gießen. Suppe mit den Garnelenspießen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Ihr Backofen keine Grillfunktion hat, rösten Sie die Paprika bei Ober-/Unterhitze, etwa 250°C.
- Besonders attraktiv wirkt die Schichtsuppe in Einweckgläsern.