



Timo Hinkelmanns
KREATIVE KÜCHE

KÜRBIS SÜPPCHEN MIT GEGRILLEM FISCHSPIESS

ZUTATEN

(für 4 Personen)

- 60g** Butter (3EL)
- 1** Schalotte
- 1** Möhre
- 1/2** rote Paprikaschote
- 1 Stück** Stangensellerie
- 15g** Ingwerwurzel
- 500g** Kürbisfleisch
- 1/4 l** Geflügelbrühe
- 1/2 l** Kokosmilch
- 100g** geschlagene Sahne
- 100g** Limonenöl
- 200g** Lachsfilet
- 200g** Zanderfilet
- 1 Prise** Cayennepfeffer
- 1 Prise** Salz
- 1 Prise** Zucker
- 1/2 TL** Currypulver

 **VORBEREITUNG**  **20 Minuten**

 **ZUBEREITUNG**  **60 Minuten**

- 1.** Das klein gewürfelte Gemüse in **Butter** andünsten, fein geriebene **Ingwerwurzel** und das gewürfelte **Kürbisfleisch** dazugeben und unter Rühren weitere 5 Minuten anschwitzen. **Geflügelbrühe**, **Kokosmilch** und **Currypulver** zugeben und für ca. 20 Minuten weichkochen. Danach mit dem Mixstab fein pürieren, aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken.
- 2.** Vor dem Servieren die **geschlagene Sahne** unterziehen.
- 3.** Die **Fischfilets** in 4 Portionen teilen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und abwechselnd auf 4 Holzspieße stecken. Den Fisch würzen und mit dem **Limonenöl** einpinseln. Unter dem vorgeheizten Grill von jeder Seite ca. ½ Minute grillen.
- 4.** Zum Servieren die Suppe in vorgewärmte Teller füllen und einen Fischspieß anlegen.



Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

1619,5 kcal
65,2g Eiweiß

119,3g Fett
65,0g Kohlenhydrate