

Kürbiscremesuppe (evtl. Entenspießchen)

1 Kl. Hokkaido-Kürbis
2 Schalotten / 1 Knoblauchzehe
2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
2 EL Rapsöl o.ä. Pflanzenöl
¾ L Gemüsebrühe (Instant) 50 g Sahne
Salz/Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
1-2 EL frisch gepresster Zitronensaft

Für die Spießchen

1 Entenbrustfilet (ca 140 g)
1 gehäufte TL Fünf-Gewürz-Pulver (z.B. Ostmann-Streudose)
2 große Boskop-Äpfel
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
2 EL neutrales Pflanzenöl/Salz
4 Holzspieße

Kürbis gründlich waschen und halbieren, dann die Kerne und Fasern mit einem Löffel herauskratzen. Die Hälften samt Schale würfeln. Schalotten und Knoblauch fein hacken. Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse in Spalten schneiden.

Öl im Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin 1 Min. anbraten. Kürbis und Äpfel dazugeben und 2 Min. mitbraten. Mit Brühe ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. kochen lassen, bis der Kürbis ganz weich ist.

Sahne cremig aufschlagen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Die Suppe mit 2 TL Sahne garnieren.

Falls man Entenspießchen dazu reicht. Holzspieße in kaltes Wasser legen. Entenbrustfilet häuten, kalt waschen und abtrocknen. Fleisch ca. 1 cm groß würfeln, mit dem Gewürz-Pulver würzen. Äpfel schälen und ebenfalls in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Holzspieße abtropfen. Entenfleisch und Apfelwürfel im Wechsel auf die Spieße.

stecken. Eine Grillpfanne erhitzen, mit dem Öl bepinseln. Die Entenspieße darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten 3-4 Min. braten, dann salzen. Die Suppe ist natürlich auch ohne die Spieße zu geniessen.