

Kürbissuppe mit Curry und Bouchotmuscheln

500	g	Kürbisfleisch
100	g	Zwiebeln
100	g	Lauchweiß
50	g	Knollensellerie
500	ml	Geflügelfond
150	ml	Sahne
20	g	Knoblauch
5	g	Salz
		gehackter Rucola
100	g	Butter
3	g	Curry
150	g	Muschelfleisch
40	g	Lauchstreifen

50 g von der Gemüsemenge in feine Würfel schneiden und in Butter dünsten – wegstellen.

Das restliche Gemüse mit **Kürbisfleisch** andünsten und in Dampf fertig garen, dann pürieren. Salz, Knoblauch, Curry, **Muschelfleisch** und Fond dazugeben. Mit Sahne und Butter und dem **Rucola** abschmecken.

Anrichten:

Die warmen **Muscheln** und Gemüsewürfel in den vorgewärmten Suppentellern verteilen. Heiße Suppe darüber gießen.

Tipp:

Grünen Lauchschaum über die Suppe geben und frittierte Lauchstreifen darüber streuen.