

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Kürbissuppe mit Curryschaum und Jakobsmuscheln

Für 12 Personen:

- | | | | |
|--------|---------------------------|--|---|
| 1 kg | Kürbisfleisch | – 50 g von der Gemüsemenge in feine Würfel schneiden und in Butter dünsten. Zur Seite stellen. Das restliche Gemüse mit dem Kürbis andünsten und den Muschelfond dazu kochen. Pürieren und mit Salz, Knoblauch und Curry würzen. Etwa 20 Minuten fertig garen. | |
| 200 g | Zwiebeln | | |
| 200 g | Lauchweiß | | |
| 50 g | Sellerie | | |
| 1 l | Muschelfond | | |
| 300 ml | Sahne | | |
| | Knoblauch | | |
| 10 g | Meersalz | | – Vor dem Servieren mit Sahne und Kräutern abschmecken. |
| | Waldkresse, gehackt | | |
| | Butter | | |
| 5 g | Curry | – Für den Curryschaum alle Zutaten aufkochen und pürieren. Vor dem Servieren aufschäumen und abschmecken. Auf der Suppe verteilen. | |
| | Curryschaum: | | |
| 50 ml | Sahne | – Mit medium angebratenen Jakobsmuscheln auf einem Kräuterspieß servieren. | |
| 50 ml | Kokosmilch | | |
| 1 TL | Curry | | |
| 5 g | Zitronengras | | |
| | Meersalz | | |
| 12 | Jakobsmuscheln, ca. 300 g | – Tipp: geröstete Croûtons mit Käse und Kokosraspel gratiniert dazu servieren. | |
| 12 | Kräuterspieße | | |
| | Meersalz | | |
| | Pfeffer | | |