






## Kürbiscremesuppe mit geräuchertem Heilbutt

 Mittel  30 min  4 Personen

### Zutaten

- 2 Portionen schwarzer Heilbutt, heißgeräuchert
- 1 Hokkaido-Kürbis, 700 g
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Möhren
- 1 rote Chili
- 1 Stück Ingwer, daumengroß
- 3 EL Butter
- 1 l Geflügelfond
- 1 Bund Dill
- Salz
- 100 ml Sonnenblumenöl
- Pfeffer
- Zucker
- 2 EL Apfelessig

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Den Kürbis waschen, halbieren und von seinen Kernen befreien. Den Kürbis mit der Schale in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch in Würfel schneiden, die Karotten schälen und in grobe Scheiben schneiden. Der Chili in feine Ringe schneiden und den Ingwer schälen und fein reiben. Alles zusammen in der Butter anschwitzen und würzen. Die Masse mit dem Geflügelfond auffüllen, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten weichkochen.

#### Schritt 02

Währenddessen für das Dillöl die Hälfte des Dills mit einer Prise Salz und dem Sonnenblumenöl fein pürieren. Die andere Hälfte des Dills zupfen, fein schneiden und in das pürierte Öl geben. Den Heilbutt im vorgeheizten Ofen bei 70°C für 5 Minuten warm werden lassen.

#### Schritt 03

Nach Ablauf der Kochzeit, die Suppe mit dem Pürierstab pürieren, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Apfelessig abschmecken und auf 4 Teller verteilen. Den Heilbutt von Haut und Gräten befreien und in die Suppe geben. Zum Schluss die Suppe mit dem mit dem Dillöl beträufeln.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür