

## Rezept

# Kürbis-Cappuccino mit Garnelenspieß

Ein Rezept von Kürbis-Cappuccino mit Garnelenspieß, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> TK-Garnelenspieße natur (à ca. 50 g mit geschälten rohen Garnelen)	<b>2-3 Stängel</b> glatte Petersilie
<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	<b>1</b> kleine Knoblauchzehe
<b>1 TL</b> Butterschmalz	Piment d'Espelette oder Chilischrot
<b>400 g</b> Muskatkürbis (ungeputzt gewogen)	Salz
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> Kartoffel
<b>1 kleines Stück</b> frischer Ingwer (ca. 1 cm)	<b>1</b> Schalotte
<b>300 ml</b> Gemüsefond (aus dem Glas)	<b>1 TL</b> Butterschmalz
schwarzer Pfeffer	Piment d'Espelette oder Chilischrot
<b>2 EL</b> Kürbiskerne	Salz
	<b>75 ml</b> Milch (am besten H-Milch)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Rechtzeitig die Garnelenspieße bei Zimmertemperatur auftauen.
2. Für den »Cappuccino« das Kürbisstück schälen und ohne Kerne und Fasern grob würfeln. Die Kartoffel schälen und ebenfalls grob zerkleinern. Knoblauch, Schalotte und Ingwer schälen und sehr fein würfeln.
3. In einem Topf das Butterschmalz erhitzen. Knoblauch, Schalotte und Ingwer darin glasig dünsten. Die Kürbis- und Kartoffelstücke und nach Belieben 1 kräftige Prise Piment d'Espelette oder Chilischrot unterrühren. Den Gemüsefond angießen und alles aufkochen. Kürbis und Kartoffeln bei kleiner Hitze zugedeckt in 15-20 Min. weich kochen.
4. Inzwischen für die Spieße die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Den Knoblauch schälen, ebenfalls fein hacken und zusammen mit der Zitronenschale und nach Belieben 1 kräftigen Prise Piment d'Espelette unter die Petersilie mischen.
5. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Falls zu viel Flüssigkeit verkocht ist, etwas heißes Wasser unterrühren. Suppe mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und auf angewärmte große Becher oder Schalen verteilen.

6. Inzwischen die Milch gut erhitzen, aber keinesfalls aufkochen. In einer Pfanne ohne Fett die Kürbiskerne anrösten und herausnehmen.

---

7. In der Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Garnelenspieße waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und im Butterschmalz bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 2-3 Min. braten.

---

8. Die Milch mit dem gesäuberten Pürierstab aufschäumen und auf die Suppenportionen verteilen. Die Kürbiskerne darüberstreuen. Die Garnelenspieße salzen, mit der Kräutermischung bestreuen und jeweils auf die Tassen oder Schalen legen. Sofort servieren.