

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2026** ▪
Tagesmotto „Kürbis“ mit Nelson Müller



Trang Duong

**Kürbissuppe mit knusprigem Hähnchenspieß,
 Kürbiskernen und Zimt-Croûtons**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kürbissuppe:

500 g Hokkaido-Kürbis
 80 g Süßkartoffel
 80 g festkochende Kartoffel
 1 Karotte
 1 kleine Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 ca. 3 cm frischer Ingwer
 15 g Butter
 200 ml Kokosmilch
 400 ml Gemüsefond
 4 EL neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 ½ Vanilleschote
 Currypulver, zum Abschmecken
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Süßkartoffel und Kartoffel schälen. Kürbis vom Kerngehäuse befreien. Kürbis und Kartoffel grob schneiden und in etwas Öl gut zusammen mit Knoblauch, Ingwer und Zwiebel anbraten. Mit Curry würzen und ebenfalls kurz anbraten. Anschließend mit Gemüsefond ablöschen, sodass das Gemüse leicht bedeckt ist. Alles für ca. 20-25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Kokosmilch hinzufügen und alles pürieren. Optional kann noch etwas Gemüsefond hinzugefügt werden, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Butter hinzufügen. Vanilleschote auskratzen und nur die ausgekatzte Schote in der Suppe ziehen lassen. Vanillemark anderweitig verwenden. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und noch etwas Curry abschmecken.

Für die Hähnchen-Spieße:

1 Hähnchenbrustfilet
 1 Ei
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 2 EL Kürbiskerne
 50 g Panko
 3 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hähnchenfleisch in gleichmäßige, kleinere Stücke schneiden und salzen und pfeffern. Hähnchenfleisch auf Spieße aufspießen. Kürbiskerne fein hacken und mit dem Panko vermengen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und der Panko-Mischung bereitstellen. Hähnchen zunächst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in der Panko-Mischung wenden. Hähnchen-Spieße im heißen Öl in einer Pfanne goldgelb braten, dabei vorsichtig wenden.

Für die Zimt-Croûtons:

2 Scheiben Toast
 30 g Butter
 ½ TL Zimt

Toastbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen. Brotwürfel darin mit Zimt bestäuben und rundherum leicht rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

1 Chilischote
 2 EL Kürbiskerne
 2 Zweige Koriander

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Chili in feine Ringe schneiden. Koriander zupfen. Chili, Kürbiskerne und Koriander als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.