



Zutaten:

- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 1 Orange
- 1 Bd Lauchzwiebel(n)
- 1 (kleines) Stck. Ingwer
- 1 l Gemüsebrühe
- 500 ml Kokosmilch
- 1 EL Big Green Egg Yuzu Curry
- 1 Limette
- nach Belieben Sojasauce
- nach Belieben Salz
- nach Belieben Sesamöl, geröstet
- 24 Stck. Garnele(n)



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz



Big Green Egg ConvEGGtor



OXO Good Grips abgewinkelter Messbecher 0,5 l



Kochmesser KochForm, 21 cm



GRAEF Stabmixer HB 501 in weiß



Big Green Egg Medium



Big Green Egg Dutch Oven aus Gusseisen

1

Den Kürbis waschen, halbieren und Kerne entfernen. Danach achteln und mit Salz, Yuzu Curry und etwas Öl marinieren.

2

Das Big Green Egg anheizen, Conveggtor und Rost einsetzen und auf 180°C einregeln. Den marinierten Kürbis für 30 Minuten im Big Green Egg indirekt grillen, anschließend herausnehmen und den Dutch Oven einsetzen.

3

Frühlingszwiebeln und Garnelen waschen. Je 4 Garnelen auf die Spieße stecken. Ingwer schälen und mit dem Lauch klein schneiden. Etwas vom Lauchgrün aufbewahren. Ingwer und Lauch mit etwas Öl im Dutch Oven anbraten.

4

Gemüsefond und Dreiviertel der Kokosmilch auffüllen und zum Kochen bringen. Kürbis zur Brühe geben und weich köcheln, anschließend pürieren.

5

Conveggtor aus dem Big Green Egg nehmen und die Temperatur auf 220°C einregeln. Die Suppe mit Salz, Sojasauce und Saft einer halben Limette abschmecken. Restliche Kokosmilch in einem weiteren Topf aufkochen, mit Salz und Sesamöl abschmecken und aufschäumen.

6

Die Garnelen salzen und mit etwas Öl bepinseln, anschließend von jeder Seite 2 Minuten scharf angrillen. Die Garnelenspieße mit Saft und Abrieb der restlichen Limette marinieren. Die Suppe mit dem Kokosschaum und den

Garnelenspießen auf Tellern verteilen und mit dem Frühlingslauch garnieren.