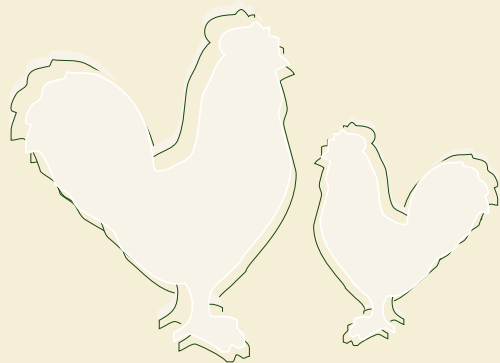


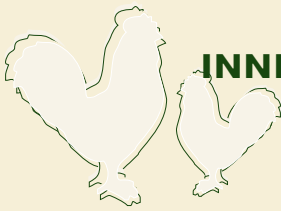


INNENFILETSPIESSE

in Kokospanade auf Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen



Landgeflügel



INNENFILETSPIESSE

in Kokospanade auf Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kernen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hokkaidokürbis, mittlere Größe
- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 500 ml Sahne
- 500 ml Milch
- 4 cl Sherry Medium
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 4 TL Kürbiskerne
- Kürbiskernöl

Für die Innenfiletspieße:

- 8 Hähncheninnenfilets
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 500 g Kokosflocken
- Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- Holzspieße



Zubereitung

Den Kürbis entkernen und mit Schale in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Kürbis und Kartoffelwürfel in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und weichkochen. Das Wasser abgießen. Sahne und Milch dazugeben und alles fein pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Sherry abschmecken. Für die Innenfiletspieße die Eier mit 1 EL Wasser verquirlen. Hähncheninnenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und durch das Ei ziehen. Anschließend in den Kokosflocken wälzen, in einer Pfanne mit ausreichend Pflanzenöl von beiden Seiten kurz anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 3-4 Minuten fertig garen. Danach die Innenfilets auf einen Holzspieß stecken. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Suppe auf einen Teller geben und mit je 1 TL Kürbiskernen bestreuen. Zuletzt wenige Tropfen Kürbiskernöl hinzugeben und die Suppe zusammen mit den Innenfiletspießen servieren.