

Kürbissuppe mit Datteln im Speckmantel Spieß	
8 Personen	25 Personen
600 g Hokaido	2,5 Kg Hokaido
150 g weiße Zwiebeln	650 g weiße Zwiebeln
40 g Ingwer	150 g Ingwer
6 Zweige Thymian	1 gutes Bündel Thymian
30 g Butter	125 g Butter
3 Eßl Olivenöl	13 Eßl Olivenöl
400 ml Geflügelfond	1,75 l Geflügelfond
200 ml Orangensaft	1 l Orangensaft
1 Lorbeerblätter	5 Lorbeerblätter
Salz	Salz
2 Tl Zucker	6 Tl Zucker
12 Datteln	50 Datteln
6 Scheiben durchwachsenen Speck	25 Scheiben durchwachsenen Speck
100 g Ziegenfrischkäse	400 g Ziegenfrischkäse
Zubereitung	
<p>Kürbis waschen, das obere und untere Ende abschneiden, halbieren und die Kerne auslöfeln. In 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln in feine Streife schneiden, Ingwer in feine Scheiben schneiden, Thymian waschen, trocknen, Blätter abzupfen und fein hacken.</p> <p>Butter und 4 Eßl. Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Ingwer zugeben und 2-3 Minuten glasig dünsten. Kürbis und Thymian zugeben und weiter 2 Minuten dünsten. 2/3 des Orangensaft, Geflügelfond und 1,2 l Wasser zugeben und 20-25 Minuten köcheln lassen. Suppe mit einem Mixer sehr fein pürieren und mit Salz und Zucker abschmecken.</p> <p>Datteln wenn nötig entkernen und mit Ziegenfrischkäse füllen. Die Speckscheiben halbieren, mit den Speckscheiben umwickeln und auf den Zahnstocher aufspießen. Im Backofen knusprig backen.</p>	