Kürbissuppe mit Räucherforellen-Spießchen

Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	153 kcal/639 kJ		
Eiweiß:	5,7 g	Fett:	11,8 g
Kohlenhydrate:	6		

Zubereitung:

1. Kürbisfruchtfleisch klein würfeln. Zwiebel pellen und würfeln. Olivenöl in einem hohen Topf erhitzen. Zwiebel, Kürbis und Thymian darin andünsten. Mit Noilly Prat ablöschen. Gemüse-fond angießen und den Kürbis zugedeckt 20-25 Minuten weich kochen. Thymianzweige entfernen und alles pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

2. Joghurt mit 1 Prise Salz und Wasabi verrühren. Walnüsse hacken und fettlos rösten. Forellenfilet in 4 Stücke schneiden und auf Holzspießchen stecken. Die Kürbissuppe in kleine Gläser (z.B. Weckgläser) füllen und einen Klecks Wasabi-Joghurt darauf geben. Mit den Walnüssen bestreuen und den Forellen-Spießchen anrichten.

Zutaten für 4 Portionen :

250 g	Kürbisfruchtfleisch (ohne Schale und Kerne)
1	Zwiebel
2 TL	Olivenöl
6	Stiele Thymian
3 – 4 EL	Noilly Prat
1	Glas (400 ml) Gemüsefond
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Zucker
100 g	Joghurt
1	gute Messerspitze Wasabipaste
40 g	kalifornische Walnüsse
50 g	geräuchertes Forellenfilet mit Haut
	Holzspießchen