

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 8 Personen)

ERBSENSÜPPCHEN MIT INGWER UND ZITRONE

Zutaten:

2 STK.	Schalotten
1 Stk.	Knoblauchzehe
20 g	Ingwer
2 EL	Oel
1 lt.	Gemüsebrühe
1 Stk.	Zitrone, Abrieb (oder allenfalls ein Zitronenblatt)
400g	Erbsen (frisch oder TK-Erbsen)
1 EL	Chili
30g	Kalte Butter
etwas	Salz, Pfeffer
1 EI	Zitronensaft
4 EL	Forellenkaviar

ZUBEREITUNG

Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Oel in einem Topf erhitzen und darin die Würfel farblos andünsten.

Gemüsebrühe zugiessen und zum Kochen bringen. Zitrone, waschen und abreiben. Mit den Erbsen und Chili vermengen. 5 Minuten kochen lassen.

Erbsensuppe vom Herd ziehen und mit einem Pürierstab oder in einem Standmixer sehr fein mixen. Nach Belieben die Suppe durch ein feines Sieb passieren (ist aber nicht zwingend nötig).

Zum servieren die Suppe erneut aufkochen. Kalte Butter zufügen und mit einem Pürierstab mixen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, eventuell abgeriebene Bio-Zitronenschale zufügen. Erbsensüppchen in Suppenteller oder –Schalen giessen und mit Forellenkaviar dekorieren – sofort servieren. En guete☺.