

## Erbsen-Creme-Suppe mit Minz-Pesto

### Für 2 Personen

300 g Erbsen, tiefgekühlt	2 Schalotten	2 Scheiben Weißbrot, groß
2 Fleischtomaten	1 Zwiebel	2 Zitronen
400 ml Gemüsefond	4 EL Olivenöl	1 EL Pinienkerne
20 g Trüffel, schwarz	2 Zehen Knoblauch	1 Bund Minze
1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Basilikum	1 Prise Cayennepfeffer
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Suppe eine Schalotte abziehen, halbieren und klein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Schalottenstücke kurz darin anbraten. Die unaufgetauten Erbsen und den Gemüsefond dazugeben und zugedeckt zehn Minuten kochen lassen. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die zweite Schalotte und eine Zehe Knoblauch abziehen und sehr fein hacken, zu den Tomaten geben und umrühren. Einen halben Bund Petersilie und einen halben Bund Basilikum waschen, die Blätter sehr fein hacken und beiseite stellen. Die Zitronen halbieren, den Saft auspressen und einen Esslöffel Saft mit einem Esslöffel Olivenöl, einer kräftigen Prise Cayennepfeffer und Salz zu einer dickflüssigen Masse verrühren und zu der Tomaten/Zwiebeln/Knoblauch- Mischung geben. Mit einer Prise Zucker abschmecken und zum Schluss die gehackten Kräuter hinzugeben. Zur Seite stellen. Für das Pesto die Blätter der Minze abzupfen. Eine weitere Zehe Knoblauch abziehen, hacken und mit der Minze vermengen. Die Pinienkerne, einen Esslöffel Zitronensaft und etwas Öl dazugeben. Das Ganze pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Vier Esslöffel der Erbsenbrühe hinzugeben. Von zwei Scheiben Weißbrot die Rinde abschneiden und in einer beschichteten Pfanne rösten. Die Suppe vom Herd nehmen und die Erbsen pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Brot mit der Tomaten-Kräuter-Mischung bestreichen und den gehobelten Trüffel darauf legen. Die Suppe in Suppentassen anrichten und mit dem Minz-Pesto garnieren, dazu das möglichst noch warme Brot servieren.

Thomas Winkler am 10. November 2009