

Erbsen-Suppe mit Pangasius-Filet

Für zwei Personen

1 Pangasiusfilet, à 100 g	3 Frühlingszwiebeln	1 Zehe Knoblauch
3 EL Butter	250 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond
300 g gefrorene, junge Erbsen	Petersilie, Salz, Pfeffer	

Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen und beides kleinschneiden. Einen Topf mit der Butter erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein und dem Gemüsefond ablöschen und aufkochen. Anschließend die Erbsen zugeben und zehn Minuten kochen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fischfilet der Länge nach teilen und bei mittlerer Hitze in die Suppe legen und fünf Minuten weich garen. Die Filetstücke aus der Suppe nehmen und beiseite legen. Die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen. Die Erbsensuppe in tiefen Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Guy Kohlen am 07. November 2014