

Erbsen-Suppe, Rote-Bete-Carpaccio, Salsa, Brot-Chips

Für zwei Personen

Für die Erbsensuppe:

300 g TK-Erbesen	2 Schalotten	1 Zitrone
200 ml Sahne	500 ml Gemüsefond	200 ml Weißwein
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für Carpaccio und Salat:

2 Stück vorgekochte Rote-Bete	1 Bund Rucola	1 Zitrone
200 g Feta	50 g Walnüsse	2 EL Honig
1 EL mittelscharfer Senf	100 ml Balsamico-Essig	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für Brotchips:

1 Baguette	250 g Cherrytomaten	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote	1 Bund Basilikum

Für die Erbsensuppe Schalotten abziehen und würfeln. Mit Öl in einem Topf anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Gemüsefond, Sahne und Erbsen hinzugeben. So lange kochen, bis die Erbsen weich sind. Nun die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Anschließend die Flüssigkeit durch ein Sieb streichen und erneut pürieren, bis eine schaumige Konsistenz entsteht.

Rote Bete in dünne Scheiben hobeln und als Carpaccio kreisförmig auf einen Teller geben. Aus Honig, Senf, Öl und Essig ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola mit Dressing marinieren und auf die Rote Bete setzen. Walnüsse und Schafskäse darüber verteilen und etwas Zitronenzeste darüber reiben.

Brot in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne rösten. Schalotten abziehen, würfeln und in einer weiteren Pfanne mit etwas Knoblauch anschwitzen. Tomaten fein würfeln, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und mit Schalotten und Knoblauch vermengen.

Erbsensuppe in ein Glas geben, neben dem Carpaccio anrichten und zusammen mit den Brotchips und der Tomatensalsa servieren.

Marko Dietrich am 05. Januar 2016