

Jungerbsen-Schaumsuppe mit Wermut, Minze, Fisch-Nockerln

Für zwei Personen

Für die Suppe:

100 g frische Erbsen	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
500 ml Gemüsefond	125 g Sahne	2 EL süßer Wermut
1 Limette, Abrieb, Saft	1 TL Sojasauce	1 TL Fischsauce
1 Zweig Minze	1 Muskatnuss	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Croûtons:

1 Scheibe Toastbrot	1 Kardamomkapsel	20 g Butter
---------------------	------------------	-------------

Für die Nockerl:

1 Lachsfilet Haut à 120 g	50 g Sahne	1 Ei, davon das Eiweiß
1 Muskatnuss	1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise feines Salz

Für die Suppe:

Schalotten und Knoblauch abziehen und in Butter kurz andünsten. Erbsen dazugeben und mit Fond ca. 10 Minuten weich kochen. 2 EL der Erbsen als Einlage beiseitelegen. Im Standmixer den Inhalt des Topfes mit Sahne, Wermut, Limettensaft und -abrieb, Sojasauce, Fischsauce und drei Minzeblättern pürieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Im Topf nochmals kurz erhitzen und mit dem Stabmixer schön aufschäumen.

Für die Croûtons:

Das Toastbrot würfelig schneiden. Butter mit dem gemörserten Kardamom in einer Pfanne aufschäumen, die Brotwürfelchen dazugeben und durchschwenken bis die Croûtons eine hellbraune Farbe haben.

Für die Nockerl:

Das Lachsfilet waschen, trockentupfen und klein schneiden. Den Lachs, den Einsatz und das Messer einer Moulinette ca. 15 Minuten ins Gefrierfach stellen. Den Lachs mit kaltem Eiweiß und kalter Sahne in der Moulinette fein mixen. Mit Muskat, Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Masse durch ein feines Sieb streichen und ca. 10 Minuten kalt stellen.

Mit einem Esslöffel Nockerl abstechen und in simmenden Salzwasser ca. 8 Minuten garziehen lassen. Das Fischnockerl herausnehmen und als Suppenbeilage in einen tiefen Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, etwas Suppe à part reichen und servieren.

Bernd Simons am 02. Mai 2018