

Erbsen mit gebratenem Kopfsalat und Minze

Für 4 Personen

Für die Erbsen:

600 g Erbsen 300 ml Gemüsebrühe 2 Zweige Minze
100 g Sahne 1 EL Butter

Für den Kopfsalat:

1 großer Kopfsalat 1 Schalotte 1 Zweig Thymian
1 TL Butter 1 Prise Puderzucker 50 ml Gemüsebrühe
Salz Pfeffer

Erbsen und Gemüsebrühe in einen Topf geben, zugedeckt aufkochen und weich garen.

Minze abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Vom Kopfsalat die äußeren eventuell welken Blätter entfernen, dann den Salat vierteln und den Strunk herausschneiden.

Schalotte schälen, fein schneiden. Thymian abrausen und trocken schütteln.

In einer Pfanne Butter schmelzen, die Salatviertel einlegen und von allen Seiten kurz anbraten, mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren, bis sie eine schöne Farbe annehmen. Schalotten und Thymian zufügen, mit der Brühe ablöschen und den Salat knapp 3 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Von den Erbsen die überschüssige Gemüsebrühe abschütten und zur Seite stellen. Ein Drittel der Erbsen beiseite stellen.

Zu den restlichen Erbsen Sahne geben und einmal aufkochen. Dann Minze und Butter zugeben und alles fein pürieren, falls nötig etwas Brühe zugeben und abschmecken. (Nach Wunsch durch ein grobes Sieb drücken.) Kopfsalat und Püree anrichten, restliche Erbsen darüber streuen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 29. April 2020