

Kichererbsen-Suppe mit Calamaretti und Brokkoli

Für 2 Personen

8 Calamaretti, frisch, klein	1 Kopf Brokkoli	150 g Kichererbsen, Dose
1 Zitrone, unbehandelt	2 Schalotten	5 Zehen Knoblauch
500 ml Geflügelfond	20 g Butter	1 Bund Thymian
1 Chilischote, rot, frisch	Mehl	100 ml Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Calamaretti waschen und trocken tupfen. Die Tuben in Ringe schneiden und auf Küchenpapier gut abtrocknen. Den Brokkoli putzen, in Röschen zerteilen und kurz in dem kochenden Salzwasser blanchieren. Anschließend den Brokkoli im gesalzenen Eiswasser abschrecken, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Kichererbsen gut abtropfen lassen und die Schalotten und zwei Knoblauchzehen abziehen. Den Thymian abzupfen. Die Schalotten und den Knoblauch in der Butter und einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Anschließend die Kichererbsen und den Thymian dazu geben und mit anschwitzen. Alles mit dem Geflügelfond auffüllen und weiter kochen lassen. Währenddessen den restlichen Knoblauch abziehen und fein schneiden, Die Chilischote in feine Ringe schneiden. In einer großen Pfanne vier Esslöffel Olivenöl erhitzen und den Knoblauch und den Brokkoli darin andünsten. Anschließend die Chiliringe dazu geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Kichererbsensuppe pürieren, mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Das restliche Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen. Die Calamarettiringe leicht in dem Mehl wälzen und anschließend im heißen Olivenöl knusprig ausbacken. Die Suppe in tiefe Teller füllen, den Brokkoli und die Calamaretti auf der Suppe anrichten und servieren.

Kolja Kleeberg am 01. April 2010