

Erbsen-Schaumsuppe, Zuckerschoten, Flusskrebse Wan Tan

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
50 ml Portwein, weiß	100 ml Weißwein	750 ml Geflügelfond
250 ml Sahne		

Flusskrebse:

8 bis 12 Flusskrebse	Kalahari-Salz, Kümmel	8 runde Wan Tan Blätter
1 Eiweiß	100 g Zuckerschoten	3 EL Olivenöl
Kalahari-Salz, Fischpfeffer	Zucker	300 g feine Erbsen
Salz, Pfeffer	Zucker	50 g Butter
2 EL geschlagene Sahne		

Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in der aufschäumenden Butter glasig dünsten. Mit Portwein und Weißwein ablöschen, Geflügelfond und Sahne auffüllen und das Ganze um die Hälfte einkochen lassen.

Die Flusskrebse kopfüber in sprudelnd kochendes Wasser, mit Salz und Kümmel gewürzt, geben und einmal aufkochen lassen. Anschließend in Eiswasser geben und schnell abkühlen lassen.

Die kalten Flusskrebse schälen, Flusskrebsschwänze auf ein Tuch geben und abtropfen lassen und klein hacken. Jeweils etwas von der Mischung in die Mitte eines Wan Tan Blattes geben, Rand mit Eiweiß einstreichen, den Teig zu Halbmonden zusammenklappen und die Ränder fest zusammen drücken. Die Wan Tan in leicht köchelndem Salzwasser einige Minuten garen, anschließend in tiefe Teller verteilen.

Die Zuckerschoten in heißem Olivenöl anbraten, mit Kalahari Salz, Fischpfeffer und etwas Zucker abschmecken und zu den Wan Tan geben.

Die Erbsen in die eingekochte heiße Suppe geben, alles gründlich durchmischen und dann durch ein feines Sieb passieren.

Die Erbsensuppe mit Kalahari Salz, weißem Malabar-Bio-Pfeffer und Zucker abschmecken. Butter und geschlagene Sahne zugeben, schaumig aufmixen und über den Wan Tan und den Zuckerschoten verteilen.

Johann Lafer am 07. Dezember 2020