

Erbsen-Süppchen mit Kopfsalat und Minze

Für 4 Personen

3 Schalotten	50 g geräucherter Bauchspeck	2 EL Butter
100 ml Weißwein	800 ml Fleischbrühe	200 ml Sahne
250 g frische Erbsen	Salz, Pfeffer	1 Msp. Muskat
1 Prise Zucker	1 Kopfsalatherz	3 Stängel frische Minze

Schalotte schälen und sehr fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter Schalotten und Speck farblos anschwitzen. Weißwein zugeben und fast einkochen lassen. Dann mit Brühe und Sahne auffüllen und aufkochen. 200 g Erbsen zugeben und ca. 8 Minuten am Herdrand ziehen lassen. Anschließend alles gut mixen und durch ein Sieb passieren. Die Suppe nochmals kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker abschmecken. Für die Einlagen die restlichen Erbsen in Salzwasser kurz blanchieren, abschütten und abtropfen lassen. Kopfsalat und Minze abspülen und trocken schütteln. Salat und Minzeblätter in feine Streifen schneiden. Blanchierte Erbsen, Salat und Minzestreifen in Suppenteller als Einlage geben, die Suppe angießen und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 02. Mai 2011