

Kopfsalat-Erbesen-Suppe mit Minze

Für 2 Personen

150 g Erbsen, Tk	1 Zwiebel	1 Kopfsalat
50 g Kochschinken	1 Muskatnuss	2 Zweige Minze
2 Zweige glatte Petersilie	1 EL kalte Butter	350 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	1 Prise mildes Chilipulver	Minze
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte in Würfel schneiden. Die andere Hälfte wird nicht verwendet. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Erbsen hinzugeben und mit dem Geflügelfond aufgießen. Vier Esslöffel Erbsen als Beilage beiseite legen. Die Sahne und die Butter zu der Suppe geben und pürieren. Mit Salz, Chili und etwas frisch geriebenem Muskat abschmecken. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Von dem Kopfsalat zwei Blätter lösen und waschen. Anschließend in feine Streifen schneiden. Die Petersilie und die Minze zupfen. Den Schinken, den Salat, die Erbsen, die Petersilie und die Minze in tiefe Teller geben. Die Suppe nochmals aufschäumen und in die tiefen Teller geben. Die Suppe mit der Minze garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 10. Juni 2011