

Erbsensamt-Süppchen mit Hühnchen-Wan Tan

Für 2 Portionen

200 g Hühnchenbrust	3 Blätter Wan-Tan-Teig	400 g Tiefkühl-Erbesen
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Koriander
1/2 Bund frische Minze	1 EL süße Chilisoße	2 EL Butter
1 Ei	250 ml Sahne	250 ml Geflügelfond
Zucker	Pflanzenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Für die Suppe die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und in klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Erbsen, die Schalotten und den Knoblauch darin glasig anschwanken. Mit Salz und Zucker abschmecken. Den Geflügelfond und die Sahne beifügen und etwa fünfzehn Minuten köcheln lassen. Ein paar Minzeblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Im letzten Moment der Suppe beifügen und alles mit einem Pürierstab pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren lassen. Für die Wan Tan das Fleisch waschen, trocken tupfen und in sehr kleine Würfel schneiden. Ein paar Korianderblätter abzupfen und klein hacken. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, dem Koriander und der süßen Chilisoße abschmecken. Das Ei verquirlen. Die Wan Tan-Blätter ausbreiten und die Seiten mit Ei einstreichen. Jeweils einen Löffel des Hühnchens in die Mitte der Blätter geben und die Wan Tan so andrücken, dass sich kleine quadratische Päckchen ergeben. Das Olivenöl bis zu einer Temperatur von etwa 160 Grad erhitzen und die Wan Tan darin frittieren. Die Wan Tan aus dem Öl nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe mit den Wan Tan in einen tiefen Teller geben, mit etwa Minze dekorieren und servieren.

Nelson Müller am 06. Januar 2012