

Kopfsalat-Erbesen-Suppe mit Spanferkel-Schinken

Für zwei Personen

| | | |
|----------------------------------|------------------------|-------------------|
| 50 g Kochschinken vom Spanferkel | 200 g Tiefkühl-Erbesen | 70 g Kopfsalat |
| 1 Scheibe weißes Toastbrot | 100 g Sahne | 400 ml Gemüsefond |
| 1 Frühlingszwiebel | 1 Zweig Minze | Muskatnuss |
| mildes Chilusalz | Salz | Pfeffer |

Erbsen auftauen lassen. Frühlingszwiebel putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Kochschinken in Würfel schneiden. Strunk vom Kopfsalat entfernen und die Blätter einzeln ablösen. Daraus zwei dunkle Salatblätter und eine halbe Handvoll helle Salatblätter auswählen. Diese waschen und trocken schleudern. Helle Salatblätter für die Einlage in feine Streifen schneiden, dunkle Blätter klein zupfen.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und Erbsen darin knapp unter dem Siedepunkt drei bis vier Minuten ziehen lassen. Sahne und dunkle Salatblätter hinzufügen. Suppe pürieren und mit Chilusalz, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Weißbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fettzugabe hell anrösten. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken.

Helle Salatstreifen und Minze auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Suppe nochmals aufschäumen und auf die Salatstreifen geben. Frühlingszwiebelringen und Schinkenwürfeln darauf geben. Kopfsalat-Erbesen-Suppe mit gerösteten Brotwürfeln garnieren und in tiefen Tellern servieren.

Alfons Schuhbeck am 20. Mai 2016