

Kopfsalat-Suppe mit Frühlingsrolle

Für 4 Personen

Suppe:

1 Schalotte	1 TL Butter	0,2 l Weißwein
0,3 l Brühe	0,2 l Sahne	5 EL Erbsen, TK
1 Kopfsalat	1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Bund Minze
1 Zehe Knoblauch	Ingwer	Salz

Frühlingsrollen:

350 g Hackfleisch	2 cl Sojasoße	7 Champignons
8 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Ei	1 Karotte
100 g Sojasprossen	Olivener Öl	Fett
Salz	Pfeffer	

Suppe:

Die Schalotte in Streifen schneiden und mit der Butter in einem Topf anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe und Sahne auffüllen. Aufgetaute Tiefkühlerbsen hinzugeben. Das Ganze circa acht Minuten leicht köcheln lassen. Die Zitronen-Schale abreiben. Minze fein schneiden. Vom Kopfsalat die äußeren Blätter abzupfen und abrausen (Kopfsalatherz für die Frühlingsrollen aufbewahren). Salatblätter grob zerkleinern und in die kochende Suppe geben, mit einem Pürierstab sämig mixen und mit Zitronenschale, Minze, fein gehacktem Knoblauch, Ingwer und Salz abschmecken.

Frühlingsrollen:

Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Sojasoße, ein Eigelb und Champignons miteinander vermischen und auf den Frühlingsrollenteigblättern verteilen. Die Ränder mit Eiweiß einpinseln und die Blätter zu Frühlingsrollen aufwickeln. In heißem Fett kross ausbacken. Die Karotte putzen und in feine Streifen schneiden. In etwas Olivenöl bei schwacher Hitze langsam garen. Kurz vor dem Servieren die Sojasprossen hinzugeben und kurz mitbraten. Das Kopfsalatherz in feine Streifen schneiden und ebenfalls hinzugeben, kurz durchschwenken. Die Suppe inklusive der Gemüseinlage in einem tiefen Teller anrichten und die Frühlingsrolle drauflegen.

Tipp:

Die Suppe ist im Sommer auch wunderbar als Kaltschale zu genießen.

Alexander Herrmann am 05. Februar 2010