

Sommerliche Erbsen-Suppe

Für vier Portionen

1 Bund Suppengemüse	50 g Rauchspeck, am Stück	1 Lorbeerblatt
6 Zweige Petersilie, glatt	500 g Erbsenschoten, frisch	200 g Zuckerschoten
4 Scheiben Bauernbrot	50 g Butter	1 Zitrone, unbehandelt
1 Bund Schnittlauch	150 g Schrimps, vorgegart	Salz, Pfeffer, Zucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Das Suppengemüse putzen, waschen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Anschließend alles in einen Topf geben und mit einem Liter Wasser aufgießen. Den Speck, das Lorbeerblatt und die Stiele der Petersilie zugeben. Mit etwas Salz sowie einer Prise Zucker würzen und aufkochen, bei milder Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Erbsen aus den Schoten pulen und die Zuckerschoten schräg halbieren. Beides nach 15 Minuten zu der Suppe geben und etwa fünf Minuten mit köcheln lassen. Zuletzt den Speck, das Lorbeerblatt und die Petersilienstengel aus der Suppe nehmen. Das Brot im vorgeheizten Backofen zwei bis drei Minuten rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Butter in einer Schüssel mit einer Prise Salz und Zitronensaft verrühren. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und unterrühren. Die Brotscheiben mit der Schnittlauchbutter bestreichen. Die Schrimps in die Suppe geben und kurz darin erwärmen. Die Petersilienblätter klein hacken. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die Petersilie unterrühren und die Suppe in tiefe Teller verteilen. Das Schnittlauchbrot dazu servieren.

Horst Lichter am 21. Juli 2012