

Erbsensuppe mit frischen Erbsen

Kategorie: Suppe

Rezept Nr.: 439

Portionen: 0

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Erbsen	1 kg	nicht zu kleine
Estragon	1 Zweig	
Minze	6 Blättchen	
Oliveöl	3 cl	Fruité vert; "grünes" Öl
Zwiebel	0	evtl.
Salz, Pfeffer	0	

Zubereitung

1. Erbsen auspülen. Wer die Geduld und die Zeit hat, der kann die Haut für die Erbsen entfernen, die als Einlage in die Suppe kommen. Dazu die ausgepülten Erbsen in kochendem Salzwasser 1 - 1 1/2 Minuten blanchieren und anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Nach kurzer Zeit läßt sich die Haut abziehen, indem man die Erbsen zwischen Daumen und Zeigefinger nimmt und die Erbsenhälften herausdrückt.. Zugedeckt beiseite stellen.

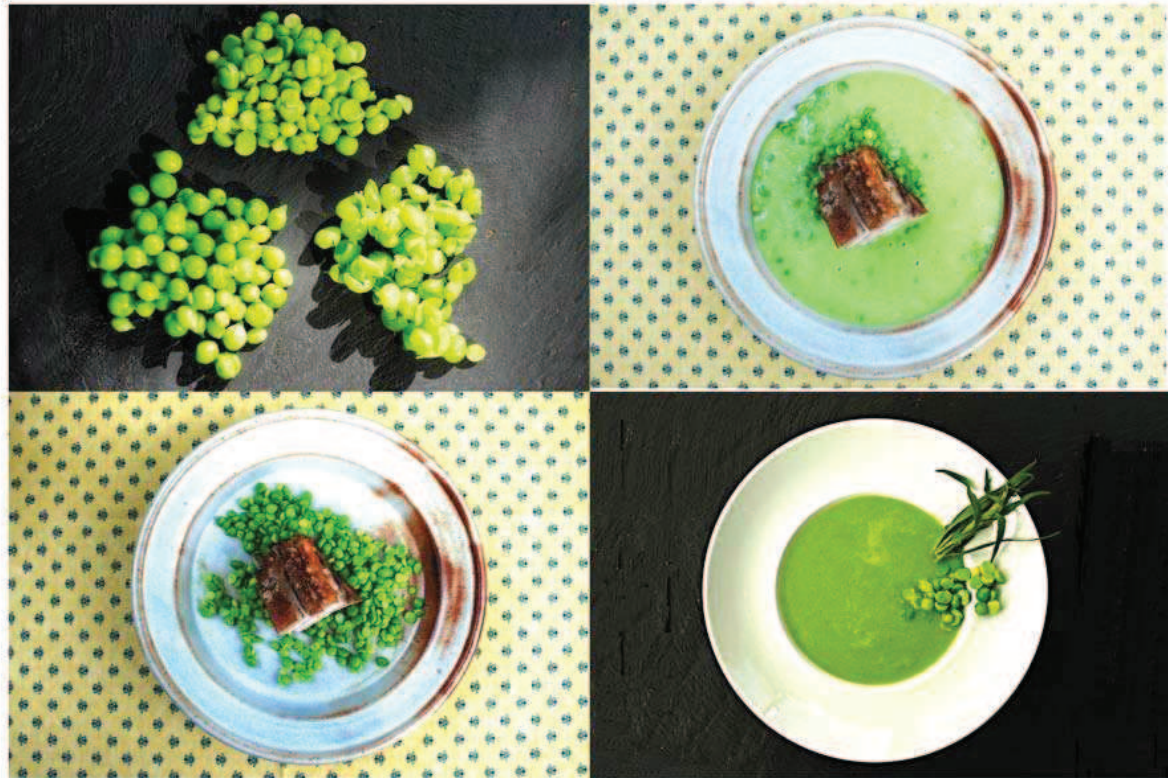
Schmeckt in der Tat besser, aber ist auch ein großer Aufwand.

2. Die Erbsen für die Suppe ca. 2 Minuten blanchieren. Dazu die vorhandene Brühe nehmen. Auch hier die Erbsen abschrecken und die Brühe aufheben.

3. Diese Erbsen in den Mixer geben, die Kräuter zufügen, salzen und pfeffern (weißer Pfeffer) und mit der Brühe aufgießen, so daß die Erbsen gerade bedeckt sind. Gut durchmischen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Je mehr man die Erbsenmasse mit dem Kochlöffel durchpassiert desto dicklicher wird die Suppe.

4. Vor dem Servieren die Erbseneinlage anwärmen und die Suppe aufkochen. Die Suppe in den Mixer geben und das Oliveöl zugeben und kurz durchmischen. Suppe in Tellern geben und die gehäuteten Erbsen als Einlage beifügen. Mit einem Estragonzweig garnieren.

Variationen: Die Suppe kann mit vielfältigen Einlagen serviert werden - mit Pfifferlingen beispielsweise oder mit angebratenem Speck mit Zwiebeln. Wenn man nicht so viel Flüssigkeit nimmt, dann ist sie auch eine sehr gute Grundlage auf der beispielsweise ein gebratenes Kalbsbries, eine gegrillte Kalbsniere oder auch ein gegrilltes Wammerl serviert werden können.



Notizen
