

Rezepte für den Groß Glienicker Männerkochkreis am 23. März 2022

Erbsenschaumsüppchen mit Forellenkaviar

Zutaten für 12 Personen

2 Zwiebeln
60 g Butter
3 TL Zucker
1200 g Erbsen, fein (tiefgekühlt)
1 l Hühnerbrühe
2 Bund Dill
1 1/2 Becher Schlagsahne
Salz, Pfeffer,
Chillipulver

für die Deko

1 1/2 Becher Sahne, geschlagen
Forellenkaviar, rot
12 Zweige Dill

Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, dabei unter Zugabe von Zucker leicht karamellisieren.

→ Tipp: Danebenstehen und gelegentlich umrühren, dabei die Temperatur im Auge behalten.
Die Zwiebeln sollen nicht braun werden!

Die gefrorenen Erbsen zugeben, kurz mitdünsten lassen, dann mit der Brühe ablöschen. Einmal aufkochen lassen, die Temperatur herunterschalten und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten leise köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind.

Etwa 2 Tassen Erbsen aus der Flüssigkeit nehmen und für die Deko zur Seite stellen.

Dill waschen, trocken tupfen. Pro Person eine Dillspitze zum Garnieren beiseitelegen, restlichen Dill von den Stielen zupfen, mit der flüssigen Sahne in die Suppe geben. Den Topfinhalt gründlich pürieren, anschließend durch ein Sieb passieren.

Die aufgefangene Flüssigkeit kräftig mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Zum Servieren die Suppe in vorgewärmten Tellern mit geschlagener Sahne, einigen ganzen Erbsen, Dillspitzen und etwas Forellenkaviar garnieren.