

GRÜNE ERBSENSUPPE

Mit Brutzelspeck und Tomate, dazu scharf paniertes Ziegenkäse

Die Zutaten sind für vier Personen gerechnet.

Für die Suppe: 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 350 g tiefgefrorene Erbsen, $\frac{3}{4}$ l Gemüsebouillon, 4 Cherrytomaten

(klein und rund), 8 Streifen Frühstücksspeck, 1dl Rahm, 1 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer.

Für den Ziegenkäse: 120 g frischen Ziegenkäse, vielfarbigen Pfeffer und eine getrocknete Chilischote.

Im Olivenöl dünste ich die klein geschnittenen Schalotten und die Knoblauchzehe an. Nach wenigen Minuten gebe ich die Gemüsebouillon dazu. Wenn die Flüssigkeit kocht, schütte ich die Erbsen hinein. Nach 4 Minuten schiebe ich den Kochtopf vom Feuer. Aus dem Topf entnehme ich einen EL abgetropfte Erbsen, die ich vorerst auf die Seite stelle. Die Suppe püriere ich mit dem Stabmixer und streiche sie durch ein Sieb. In der Zwischenzeit übergiesse ich die Tomaten mit kochendem Wasser, schrecke diese nach wenigen Minuten kalt ab, damit ich die Haut abziehen kann. Die Speckstreifen lege ich in eine Teflonpfanne. Dort lasse ich sie knusprig brutzeln. Die Pfefferkörner und die Chilischote zerstoße ich in einem Mörser. Den Ziegenkäse schneide ich in kleine Stücke und paniere ihn in der Pfeffer-Chili-Mischung. Die gesiebte Suppe koche ich kurz auf. Danach gebe ich den Rahm dazu und schmecke die Suppe mit Salz und Pfeffer ab.

Ich schöpfe die Suppe in die Teller und lege einfach diagonal die Speckstreifen drüber. Auf den Speck lege ich einige mitgekochte Erbsen, daneben die Tomate. Auf einen separaten kleinen Teller lege ich die Käsestückchen mit einer Scheibe Bauernbrot.

Paolo Bernbach