



Erbsencremesuppe nach Eckart Witzigmann

Das feine Erbsensüppchen besticht durch Schaumigkeit und die leuchtende Farbe. Knuspriger Bacon und äußerst delikate Croûtons veredeln den Genuss. Minze und ein Hauch Vanille senden verhaltene Grüße an den Gaumen.



Das fein gewürfelte, großporige Weißbrot (kein Toastbrot!) in reichlich Butter gemächlich goldbraun und knusprig rösten. Darauf achten, dass die Röstung nicht ins Dunkle gleitet! In einem Sieb abtropfen lassen. Überschüssige Butter auffangen.

Zwiebeln und Knoblauch in der aufgefangenen Butter hell anschwitzen. 250 g der Erbsen und 80 g der Zuckerschoten hinzufügen. Mit Puderzucker bestäuben und 3 bis 4 Minuten mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer würzen. Kochend heiße Geflügelbrühe angießen, dabei 3 bis 4 EL zurückbehalten. Mit Muskat und Vanille würzen. Etwas Zitronenabrieb hinzufügen und mit dem Stabmixer, besser noch im Mixglas der Küchenmaschine feinst pürieren. Wer das Süppchen extrem elegant servieren möchte, streicht es durch ein Sieb. Die weitere Butter bräunen, so dass sie zur

„Nussbutter“ wird. In die Suppe geben. Im Topf der Nussbutter restliche Erbsen und Schoten kurz anschwitzen. Mit der zurückbehaltenen Geflügelbrühe wenige Minuten erhitzen.

Sahne halb steif aufschlagen. Bis zum Servieren durchkühlen. Die Suppe pürieren, bis sie schaumig ist. Mit der Sahne, Erbsen, Schinken und einigen Croûtons anrichten. Mit Kräutern toppen.

Restliche Croûtons separat dazu servieren, damit sie nicht in der Suppe durchweichen.

Tipp: Als weiteres Topping empfehle ich eine Nocke Crème fraîche oder Sauerrahm.

Noch ein Tipp: Dünne Blätterteigstänglein mit Piment d'Espelette bestreuen und zur Suppe servieren.

Zutaten

Für 4 Portionen

Menge	Zutat
2 Hand voll	Croûtons (feinporiges Weißbrot ohne Rinde)
Ca. 120 g	Butter
	Salz
	Piment d'Espelette
4	Schalotten (fein gewürfelt)
1	frische Knoblauchzehe (fein gewürfelt)
400 g	Erbsen (TK)
100 g	Zuckerschoten (feinste Streifen, blanchiert)
Etwas	Puderzucker
	Salz, weißer Pfeffer (aus der Mühle)
	Muskat (frisch gerieben)
½ l	Geflügelbrühe (beste Wahl, oder selbst gekocht)
50 g	Butter
8 bis 10 Blättchen	Minze
4 bis 6 Stiele	glatte Petersilie
1	Bio-Zitrone
1 winzige Prise	gemahlene Vanille
4 Scheiben	Bacon
4 Scheiben	Speck (mild geräuchert) Original: „Wammerl“
	Zum Garnieren: Schnittlauch und Minze