

14) Frühligerwachen

Deutschland

Erinnerung an meine Großmutter, die mir alles beigebracht hat, was ich vom Kochen weiß.

Zutaten (für ca. 2 l Suppe):

2 Hand voll Croûtons
ca. 180 g Butter, davon 50 g für die Nussbutter aufheben
Salz, Piment
4 Schalotten
1 frische Knoblauchzehe
400 g Erbsen
100 g Zuckerschoten
Puderzucker
Sahne
Muskat
1/2 l Geflügelfond (beste Wahl oder selbstgekocht)
8–10 Blättchen Minze
1 Bio-Zitrone
1 winzige Prise gemahlene Vanille
4 Scheiben Bacon
Schnittlauch und Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Piment trocken in der Pfanne anrösten, bis er zu duften beginnt. Dann einen Teil der Butter dazugeben und gehackte Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Zuckerschoten klein schneiden. 300 g der Erbsen und 80 g der Zuckerschoten hinzufügen. Mit Puderzucker bestäuben, anschwitzen. Geflügelfond zum Kochen bringen und dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwas Zitronenabrieb dazugeben und mit Stabmixer pürieren. Restliche Butter bräunen, sodass sie zu "Nussbutter" wird und in die Suppe geben. Im Topf der Nussbutter restliche Zuckerschoten knusprig braten als Garnitur. Sahne halb steif schlagen, bis zum Garnieren durchkühlen. Das Weißbrot von der Rinde entfernen, in Würfel schneiden, in Butter anrösten und zur Seite stellen. Den Bacon im Backofen knusprig rösten (kann man auch weglassen, dann ist die Suppe halal). Mit der Sahne toppen und die krossen Schoten und den Bacon nach Belieben dazugeben und mit Minze garnieren.

Guten Appetit!

Vegetarisch oder wahlweise mit Fleisch!

Barbara Schmidt und Katharina Maurer