

Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

Erbsensuppe mit Kerbel und Räucherlachsstreifen

für 4 Personen:

1 l	Gemüsebrühe
350 g	Erbsen oder Zuckerschoten (frisch oder tiefgekühlt)
1 Becher	Crème fraîche oder Schmand
1 Becher	Sahne
50–60 g	Butter
1	Karotte
1	Stange Lauch
50 g	Staudensellerie
1 Bund	Kerbel
2	mittelgroße Zwiebeln, gehackt
1	mittelgroße Kartoffel
150 g	Räucherlachs
	Ur Salz, Pfeffer, Galgant, Mutterkümmel, etwas Rohrzucker

Gehackte Zwiebel in etwas Butter glasig anschwitzen und das geputzte, in grobe Würfel geschnittene Gemüse (Karotte, Lauch, Staudensellerie, Kartoffel) dazu geben, dann die Erbsen bzw. Zuckerschoten. Mit den Gewürzen abschmecken und mit Brühe aufgießen. 10–15 Minuten köcheln lassen, Sahne und Crème fraîche (etwas Crème fraîche aufheben) zufügen. Mit dem Pürierstab mixen, evtl. durch ein Küchensieb passieren, nochmals abschmecken. Mit dem Pürierstab etwas kalte Butter unter die Suppe mixen, nicht mehr kochen lassen.

Die Suppe in vorgewärmte Tassen oder Teller füllen und einen Löffel Crème fraîche in die Mitte setzen. Mit Räucherlachsstreifen und einigen Kerbelblättchen garnieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München