

Erbsen-Frühlingszwiebel-Kokosnuss-Suppe mit Lachs auf Erbsensalat

für 4 Personen

Zutaten	Suppe:
200 g	Erbsen, gekocht
2	Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
30 g	Petersilienwurzel, klein geschnitten
½ dl	Gemüsebrühe
1 dl	Kokosmilch
1 TL	Thaibasilikum, fein gehackt
1 TL	Kerbel, fein gehackt
1 EL	Olivenöl
	Fleur de Sel, Pfeffer
½ Bund	Erbsensprossen

Erbsensalat:

100 g	Erbsen, gekocht
1 EL	Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
1 TL	Baumnussöl oder Arganöl
½ TL	Thaibasilikum, fein gehackt
½ TL	Kerbel, fein gehackt
	Fleur de Sel, Pfeffer

Lachs:

1 Stück Lachs à 40 g
Fleur de Sel, Pfeffer
Olivenöl zum Braten

Vorbereitung

Erbsen im Salzwasser weich kochen oder steamen. Frühlingszwiebel und Petersilienwurzel in Olivenöl auf kleinem Feuer glasig dünsten, Erbsen zufügen, mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen, pürieren und abschmecken. Gehackte Kräuter unterziehen.

Interdessen die Restlichen Erbsen mit den übrigen Zutaten mischen. Beiseite stellen. Lachs auf der Hautseite kross anbraten, kurz wenden, vom Feuer nehmen, würzen. Der Lachs sollte innen noch roh sein.

Anrichten

Erbsensuppe in kleine Gläschen füllen, Erbsensprossen in die Suppe stecken mit Kerbel und Thaibasilikum garnieren, auf den Teller stellen. Erbsensalat daneben anrichten, gebratener Lachs darauf setzen.

Nach Belieben mit wenig Kerbelöl umgiessen.