



Rezepte

Gastgeberduell Schlüssel Beckenried,
25. April 2019

Erbsensüppchen mit Style

<p>Erbsensüppchen</p> <p>Frühlingszwiebeln, fein geschnitten 1 EL Öl 4dl Gemüsefond 2dl Rahm Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle 350 g Erbsen tiefgekühlt</p> <p>Style</p> <p>1Bd Minze 20g Pinienkerne 3EL Olivenöl 1 Limette 50g Parmesan Salz und Pfeffer</p> <p>30g Rinderheu wenig Erbsen angetaut</p>	<p>Die Frühlingszwiebel im heissen Öl andünsten. Gemüsefond und Rahm dazu giessen, würzen und 3 Minuten kochen lassen.</p> <p>Die Erbsen auftauen und mit wenig Suppenflüssigkeit pürieren. Zum Rest der Flüssigkeit geben und nochmals kurz mixen. Weitere 5 Minuten köcheln lassen.</p> <p>Pinienkerne anrösten und hacken Minze mit wenig Olivenöl mit dem Mörser zerstoßen. Limette abreiben und Limettensaft nach Bedarf dazugeben. Geriebener Parmesan und die gehackten pinienkerne dazugeben. Mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.</p> <p>Ein Kaffeelöffel Minzen Pesto auf tiefen Teller geben und mit dem Pinsel einen Streifen malen. Angetaute Erbsen und Rinderheu darauf verteilen. Teller servieren und beim Gast die Erbsensuppe in den tiefen Teller giessen.</p>
--	---