

Erbsensuppe mit Wasabischaum

Zutaten für 4 Personen:

40 g	Feldsalat
17 g	Schalotten
7 g	Butter
333 ml	Gemüsebrühe
147 g	Erbsen
	Rosmarin- Zitronen- Salz
	Pfeffer, schwarz, ganz
	Muskatblüte, gemahlen
	Zucker
67 ml	Sahne
1 Stück	Zitronen
57 ml	Milch
3 g	Wasabi Merrettich

Zubereitung:

Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein würfeln.

In einem Topf die Butter schmelzen lassen, darin die Schalotten glasig anschwitzen, Erbsen , Feldsalat, Zucker dazu geben und ca. 3 Min mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, würzen und 20 Min. zugedeckt köcheln lassen.

Suppe im Blender pürieren, durch ein Sieb streichen, Sahne hinzufügen, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Milch mit Wasabi und Salz verrühren, in einem Topf erhitzen (aber nicht aufkochen) und mit dem Pürierstab zu einem festen Schaum aufschlagen.

Die Suppe in Gläser füllen, den Wasabi-Schaum obendrauf geben und sofort servieren.