

Kichererbsen-Suppe mit Lamm-Filet und Walnüssen

Für 2 Personen

2 Lammlachse a 120 g	250 g Kichererbsen	1 rote Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone	0,5 Bund Minze
1 Zweig Rosmarin, frisch	1/2 TL Kreuzkümmel	5 Walnüsse
1 Prise Muskat	1 Prise Chiliflocken	15 g Butter
150 ml Sahne	3 EL saure Sahne	200 ml Gemüsefond
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Zwiebeln und die Hälfte des Knoblauchs abziehen und in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und darin goldig anbraten. Einen Topf mit dem Fond aufsetzen und die Kichererbsen darin angehen lassen. Einmal kurz aufkochen und anschließend wenige Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. Im Anschluss die Sahne, sowie die saure Sahne zufügen. Mit dem Stab pürieren und mit Salz, etwas Muskat, Zitrone und Chili abschmecken. Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Die Nüsse dazugeben und im aufgelösten Zucker anschwanken, bis sie mit dem Karamell überzogen sind. Anschließend auf Backpapier abkühlen lassen und grob hacken. Die Lammlachse säubern und von den Sehnen befreien. Den restlichen Knoblauch abziehen und klein schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, den Knoblauch, etwas Rosmarin und Kreuzkümmel zugeben und die Lammlachse darin kurz anbraten. Anschließend etwas ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen und im Stücke schneiden. Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten, die Lammfiletstücke, sowie die karamellisierten Walnüsse zugeben. Abschließend mit etwas Minze dekorieren und servieren.

Miriam Pingel am 25. Oktober 2011