

Berliner Dialog von Kartoffel- und Erbsen-Suppe

Für 2 Personen

150 g feste Kartoffeln	3 Scheibe magerer Speck	2 Karotten
1/2 Blumenkohl	1/2 Brokkoli	120 g junge Erbsen (TK)
1 Schalotte	1 Bund Majoran	50 g Kräuterbutter
1 Prise Zucker	30 g Parmesan	350 ml Schlagsahne
10 cl weißer Portwein, trocken	200 ml Gemüsefond	1 EL Kürbiskernöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

25 Gramm Kräuterbutter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und die Hälfte in der Kräuterbutter glasig dünsten. Von dem Blumenkohl und dem Brokkoli den Röschen abtrennen, die Karotte schälen und klein schneiden. Anschließend die Hälfte des Blumenkohl, Brokkoli und Karotten hinzufügen, mit fünf Zentilitern Portwein ablöschen und mit 100 Millilitern Gemüsefond und 150 Millilitern Schlagsahne aufgießen. Alles gut einköcheln lassen. 100 Gramm Kartoffeln hinzufügen und etwa fünf Minuten lang köcheln lassen. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen 25 Gramm Kräuterbutter in einem weiteren Topf zum Schmelzen bringen und die restliche gehackte Schalotte darin glasig dünsten. Eine Scheibe Speck würfeln und ebenfalls anrösten. Anschließend den restlichen Brokkoli, Blumenkohl und Karotte hinzufügen, anschmoren und mit dem restlichen Portwein, dem Gemüsefond und der Schlagsahne aufgießen. Alles gut einköcheln lassen. 50 Gramm Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden und mitkochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit die jungen Erbsen hinzufügen und für etwa drei Minuten mitköcheln lassen. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Den Parmesan reiben, aus 20 Gramm Raspeln zwei Taler formen und diese in der beschichteten Pfanne ausbacken. Drei Esslöffel Sahne halbsteif schlagen und mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Parmesan abschmecken. Zwei Speckscheiben durchschneiden und kross in der Pfanne anbraten. Die Kartoffel- und die Erbsensuppe in einem Schälchen anrichten, mit dem Parmesanschaum und etwas gehacktem Majoran garnieren, mit dem Kürbiskernöl beträufeln und mit den Parmesantalern servieren.

Kai Siemon am 08. November 2011