

Erbsen-Suppe, Crostini, Kalb-Leber, Apfel, Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Suppe:

100 g Speckwürfel	1 kl. Stück Sellerieknolle	$\frac{1}{2}$ Petersilienwurzel
1 Karotte	$\frac{1}{2}$ gelbe Karotte	1 Stange Lauch
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL TK-Erbsen
200 g gelbe Spalterbsen	125 ml Sahne	125 ml Kaffeesahne
250 ml Gemüsfond	1 Bund Schnittlauch	1 TL Safranfäden
1 TL Zucker	Salz	weißer Pfeffer

Für das Crostini:

2 Sch. Schwarzbrot	1 Knoblauchzehe	1 Zwg. Thymian
Öl		

Für den Belag:

200 g Kalb-Leber	1 große Zwiebel	1 Apfel
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	20 g Butter	100 ml Apfelsaft
40 ml Cognac	100 ml Kalbsfond	Öl
2 Zwg. Oregano	1 EL Speisestärke	150 g glattes Mehl
3 EL Zucker	Salz	Weißer Pfeffer

Für die Suppe:

Die Spalterbsen in Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Restliches Gemüse schälen und klein schneiden. Die eingeweichten Erbsen dazugeben, mit Gemüsfond aufgießen und köcheln lassen. Pürieren, passieren und würzen.

Safran im Mörser zerstoßen. Mit etwas Wasser auflösen und dazugeben.

Mit Sahne und Kaffeesahne verfeinern. Karotte schälen, klein würfeln und mit den TK-Erbsen weichkochen. Speckwürfel und Lauch in einer Pfanne anbraten und als Suppen-einlage verwenden. Mit Sahne und Schnittlauch garnieren.

Für das Crostini:

Schwarzbrotsscheiben in Öl mit Thymian anrösten. Danach mit einer Knoblauch einreiben.

Für den Belag:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Zwiebel in Öl und Butter anschwitzen.

In einer Pfanne Zucker karamellisieren lassen, 20 g Butter dazugeben und mit Apfelsaft und Fond ablöschen. Zucker mit Zitronensaft von einer halben Zitrone auflösen und Sauce einkochen lassen. Bei Bedarf mit Speisestärke abbinden. Äpfel hinzugeben und weiter einkochen. Mit Cognac aufgießen und flambieren Leber mehlieren und in einer Pfanne mit Öl anbraten, mit einem Stück Butter noch einmal durchschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen, in Scheiben schneiden und abwechselnd mit den Äpfeln auf der Brotscheibe schichten, darauf die Zwiebel verteilen und mit eingekochtem Apfelsud beträufeln. Mit Oregano verzieren.

Ingrid Puchegger am 17. Februar 2026