

Erbsen-Suppe, Jakobsmuscheln, Pumpernickel-Crumble

Für zwei Personen

Für die Erbsen-Minz-Suppe:

600 g TK-Erbsen	1 Zwiebel	40 g Butter
150 ml Kokosmilch	400 ml Gemüsefond	5 Zweige Minze
1 Prise gemahlene Chili	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

Für den Pumpernickel-Crumble:

3 Scheiben Pumpernickel	Butter	3 Zweige Minze
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	Olivenöl	1 Prise gemahlene Chili
Salz	Pfeffer	

Für die Erbsen-Minz-Suppe:

Die Erbsen in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Einige Erbsen zur Garnitur beiseitelegen. Zwiebel abziehen und würfeln, die Minze abrausen, trockenwedeln und die Blätter hacken. Einige Blätter zum Garnieren aufbewahren. Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Kokosmilch dazu gießen und mit Fond auffüllen. Erbsen zugeben und mit Minze fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Suppe nochmals mit einer Flocke Butter schaumig aufmixen.

Für den Pumpernickel-Crumble:

Pumpernickel zerbröseln und in einer Pfanne mit geschmolzener Butter und fein gehackter Minze kross werden lassen. Mit etwas Zucker karamellisieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Dann bei geringer Hitze 5 Minuten weiterbraten. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Patricia Kain am 11. März 2025