

Erbsen-Küchlein mit krossem Speck und Kräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Küchlein:

200 g TK-Erbsen	100 g frische Erbsen	1 Zitrone
1 Ei	100 g Crème-fraîche	2 Stiele Minze
1 EL Butter	1 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für den Speck:

4 Scheiben Frühstücksspeck Rapsöl

Für den Kräuter-Salat:

50 g Portulak-Salat	50 g Batavia-Salat	25 g Rote Beteblätter
1 Beet Gartenkresse	4 essbare Kapuzinerkresse-Blüten	30 g Salatkerne-Mix
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 EL flüssiger Honig
2 EL Tafelsenf	2 EL hellen Balsamico-Essig	3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für die Küchlein:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

TK-Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. In der Zwischenzeit Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Erbsen abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken. Erbsen und Minze mit dem Stabmixer fein pürieren. Erbsenpüree, Ei, Crème-fraîche mischen.

Etwas Zitronenschale fein abreiben, unter die Erbsen-Masse rühren und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Souffleförmchen fetten und mit Mehl austreuen. Erbsen-Masse darin verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Erbsen-Küchlein aus dem Ofen herausnehmen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

Für den Speck:

Speck in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun, knusprig braten. Aus der Pfanne herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kräuter-Salat:

Portulak, Batavia-Salat und Rote Beteblätter waschen, trocken schleudern.

Kräuter abbrausen, klein hacken beziehungsweise Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Honig, Senf, Essig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kresse vom Beet schneiden. Kresse, Salat und Kräuter vorsichtig mit dem Dressing vermengen.

Erbsen-Küchlein mit krossem Speck und Kräuter-Salat auf Tellern anrichten, mit Kapuzinerkresse, Salatkernen sowie frischen Erbsen garnieren und servieren.

Christine Maaß am 04. Juli 2017