

# Omelett mit Erbsen-Creme, süßsaure Soße, Speck

## **Für zwei Personen**

### **Für die Erbsencreme:**

400 g TK-Erbsen                      60 g Butter      100 ml Gemüsefond  
1-2 Blätter Minze                      Muskatnuss      Salz, Pfeffer

### **Für das Omelett:**

4 Eier                                      2 EL Butter      50 ml Milch  
Salz    Pfeffer

### **Für die Sauce:**

50 g Speck                                      30 g Butter      500 ml Gemüsefond  
3 EL Essig                                      30 g Mehl              2 EL Zucker

### **Für den Speck-Crunch:**

50 g Speckwürfel v. o.                      1 Zwiebel              50 g Butter  
50 g Panko                                      Mehl                      3 EL Öl

### **Für die Garnitur:**

1-2 Zweige Petersilie

## **Für die Erbsencreme:**

Die Erbsen mit dem Gemüsefond in einen Topf geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind. Überschüssige Flüssigkeit abgießen. Dann die Erbsen in einem Multizerkleinerer fein pürieren. Ggf.

die pürierte Masse durch ein feines Küchensieb streichen, sodass die Schalen aus der Masse entfernt werden. Die entstandene Creme mit Butter, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Minze fein hacken und unter die Creme heben.

## **Für das Omelett:**

In einer Pfanne die Butter zum Schmelzen bringen.

Eier mit der Milch und Salz und Pfeffer verquirlen. Eimasse in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze, ohne zu rühren, stocken lassen. Die Pfanne kann dabei in kreisenden Bewegungen geschwenkt werden, damit sich die Masse gut verteilt und gleichmäßig gart. Wenn die Masse fest ist, mit einem Pfannenwender vorsichtig umdrehen und von der anderen Seite braten. Omelett-Rolle vor dem Servieren halbieren.

## **Für die Sauce:**

Speck in Würfel schneiden, in einer Pfanne ohne Öl auslassen und kross anbraten. Die Würfel aus der Pfanne nehmen, auf ein Küchenpapier legen und für den Speck-Crunch beiseitelegen.

Das Specköl in der Pfanne lassen und Butter dazugeben. Sobald diese geschmolzen und etwas gebräunt ist, das Mehl dazu geben und kurz mit anrösten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und alles aufkochen lassen.

Mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Für den Speck-Crunch:**

Zwiebel abziehen, klein schneiden und in etwas Mehl schwenken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Die ausgelassenen Speckwürfel von dem Saucenansatz in die Pfanne geben.

Butter und Panko dazugeben und alles zusammen anrösten, bis die Pankobrösel braun werden.

## **Für die Garnitur:**

Petersilie hacken und als Garnitur verwenden.

Charlotte Dörfler am 04. April 2024