

# Minestrone verde

## Für zwei Personen

### Für die Minestrone verde:

350 g TK-Erbsen	$\frac{1}{2}$ Zucchini	4 Stangen grüner Spargel
$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
2 EL Butter	2 EL Crème-fraîche	400 ml Gemüsefond
1 Zweig Minze	Salz	Pfeffer

### Für die Wachteleier:

6 Wachteleier	3 Sch. Räucherlachs	3 TL Lachskaviar
---------------	---------------------	------------------

### Für die Minestrone verde:

Einen Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen. Knoblauch und Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen. 50 g der Erbsen für die Einlage zurückbehalten. Restliche Erbsen in den Topf geben, salzen und kurz im Topf schwenken. Mit Gemüsefond ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Spargel putzen und im unteren Drittel schälen. Anschließend in mungerechte Stücke schneiden. Zucchini halbieren und ebenfalls in gleichmäßige, mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und Spargel, Zucchini und Frühlingszwiebeln darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Minze abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und zum Gemüse geben. Das Gemüse als Suppeneinlage beiseite stellen.

Crème fraîche in die Suppe einrühren. Suppe pürieren und nach Belieben durch ein Sieb streichen. Abschließend nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Wachteleier:

Wachteleier für 3 Minuten wachweich kochen. Anschließend pellen und das obere Drittel Eiweiß abschneiden. Räucherlachs in Streifen schneiden und die gekochten und gepellten Eier damit vorsichtig umwickeln. Wachteleier mit etwas Forellenkaviar garnieren.

Das geschwenkte Gemüse in einen tiefen Teller geben, je einen Esslöffel Erbsen hinzugeben, Wachteleier auf das Gemüse setzen und mit der pürierten Suppe angießen und servieren.

Cornelia Poletto am 28. Juni 2024