

# Erbsen-Matchatee-Suppe mit Krustentier-Crostinos

## Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
7 EL Olivenöl	800 g Erbsen, frisch	1 EL Zucker
2 EL Wermut	4 EL Weißwein	0,5 l Fischfond
100 g Butterwürfel, kalt	12 Langostinos, gegart	2 Tomaten
100 ml Sahne	2 EL Matchatee	Brotchips
Minzöl	Minzblätter	Meersalz
Pfeffer		

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und mit dem Thymianzweig in drei Esslöffel Olivenöl glasig anschwitzen. Vier Esslöffel Erbsen abnehmen und als Einlage beiseite stellen. Die restlichen Erbsen zur Schalottenmischung geben. Mit etwas Meersalz und Zucker würzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Mit Fischfond angießen. Etwa zehn Minuten garen, bis die Erbsen weich sind, pürieren und durch ein Spitzsieb passieren. Mit den Butterwürfeln aufmixen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Erbsen in Salzwasser drei bis fünf Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Langostinos salzen und in zwei Esslöffel Olivenöl braten. Erbsen und Langostinos in tiefe Teller verteilen. Die Sahne mit dem Matchatee schaumig aufschlagen und damit die Suppe schaumig aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden. In zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen, bis sie etwas zerfließen. Die Tomatenwürfel mit den Garnelen und den Brotchips abwechselnd zu einer Lasagne schichten. Die erwärmten Erbsen herum streuen und mit der Suppe angießen. Mit Minzöl und frischer Minze ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 19. November 2010