Feine Erbsen-Suppe mit Forelle á la Björn

Für 4 Personen:

200 g getrock. Erbsen	500 g TK Erbsen	1 L Rinderbrühe
250 g Ziegenfrischkäse	3 Schalotten	2 Bund Petersilie glatt
200 ml Sahne	2-3 geräuch. Forellen-filets	4 Scheiben Toastbrot
Butter, Gartenkresse	Salz, Pfeffer	Zucker, Muskatnuss

Die Erbsen über Nacht in Wasser weichen lassen.
Die Schalotten schälen und klein schneiden, Butter im Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die eingeweichten Erbsen abschütten und in den Topf dazu geben. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
Mit der Brühe aufgießen. Deckel drauf und köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind (15 Min).
In der Zwischenzeit werden die Toppings vorbereitet. Für die Croûtons den Rand des Toastbrots abschneiden und die Brotscheiben in Würfel schneiden. Kurz in der Pfanne mit Butter rösten.
Die geräucherte Forelle von ihrer Haut befreien und den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden. 2/3 vom Frischkäse auch in mundgerechte Stücke schneiden.
Den Topf vom Herd nehmen und den Rest vom Frischkäse, die Sahne, Petersilie und die aufgetauten TK-Erbsen zur Suppe geben. Alles fein pürieren und im Anschluss durch ein Sieb geben.
Die Forelle gemeinsam mit den Croûtons, dem Frischkäse und etwas Kresse in der Mitte des Suppentellers platzieren. Im Anschluss die Erbsensuppe drumherum gießen.

Björn Freitag am 10. Dezember 2024