

Feldsalat-Erbсенcrèmesuppe mit Ziegenfrischkäse - ein Rezept von Tohru Nakamura



Die kalte Jahreszeit ist Suppenzeit. Ein heißer, dampfender Teller aromatische Suppe wärmt richtig gut von innen heraus. Heute stellen wir eine ganz besondere Suppenkreation von unserem Sternekoch Tohru Nakamura vor.

Zutaten für 4 Personen:



1 kleinere Zwiebel

- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Noilly Prat
- 100 ml Weißwein trocken
- 30 g Butter
- 1,5 l Gemüsebrühe

100 ml Sahne
1 EL Creme fraiche
200 g Feldsalat, gewaschen und trocken
300 g Erbsen
½ Zitrone
150 g Ziegenfrischkäse
Ca. 15 Blatt Minze
Salz, Pfeffer

Tipps von Tohru Nakamura:

Im Sommer ist es hervorragend für dieses Rezept frische, regionale Erbsen zu verwenden. Hierbei ist zu beachten, diese nach dem Herauslösen aus der Schote zuerst 3 bis 5 Minuten zu kochen. Am besten danach kalt abzuschrecken um die Farbe zu erhalten. Dieses Vorkochen verkürzt die nachfolgende Garzeit. Durch das späte Hinzufügen der Erbsen bleibt die Suppe schön grün.

Wenn die Suppe nicht zum sofortigen Verzehr gedacht ist, schnellst möglichst für den Farberhalt herunterkühlen.

Zubereitung (Zeit ca. 30 Minuten):



In einem Topf die in Streifen geschnittene Zwiebel und den Knoblauch in der Butter dünsten. Mit Salz und Pfeffer bereits gut würzen.

Danach mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Sahne und Creme fraiche hinzufügen.



Für ca. 15 min köcheln lassen und dann die Erbsen dazugeben.



Kurz mitkochen lassen und zum Schluss den Feldsalat beim Mixen der Suppe begeben. Alles passieren und mit etwas Zitronensaft und nötigenfalls Salz abschmecken.



Den Ziegenfrischkäse mit etwas Pfeffer aus der Mühle und der in Streifen geschnittenen Minze anrühren.



Die Frischkäsecreme als Nocke in die nochmals aufgeschäumte Suppe im Teller geben. Guten Appetit!

Weitere Rezepte unserer Sterneköche finden Sie auch in unserer App (für [Android](#), für [iPhone](#)).
