Erbsensuppe mit Balsamicoschaum

Diese cremige Suppe aus Erbsen erhält durch den aromatischen Balsamicoschaum eine feine Säure und eignet sich perfekt als Vorspeise oder leichtes Hauptgericht.

Zutaten
4 Portionen

Erbsensuppe
4 Schalotten
0.5 Knoblauchzehe
1 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
400 g TK-Erbsen
800 ml Gemüsefond
4 EL Byodo Feiner Würzessig
200 ml Sahne
0.5 Bund Petersilie
Byodo Bio-Meersalz
Pfeffer
Balsamicoschaum
100 ml Gemüsefond
15 ml Byodo Condimento Bianco
100 ml Sahne
Byodo Feines Premium Bio-Meersalz
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Erbsensuppe

Für die Erbsensuppe Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Anschließend Zwiebeln in einem Topf in Brat-Olivenöl anschwitzen, dann den Knoblauch zugeben und kurz mit andünsten.

Jetzt den Gemüsefond und die TK-Erbsen dazugeben, aufkochen lassen und anschließend bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Danach 2 EL Erbsen für das Topping entnehmen und für später beiseitestellen.

Daraufhin feinen Würzessig und Sahne zugeben, kurz aufkochen und etwas ziehen lassen.

Anschließend die Petersilie zufügen und alles mit einem Stabmixer pürieren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Balsamicoschaum

Für den Balsamicoschaum zuerst Gemüsefond und Balsamico erhitzen.

Anschließend kalte Butter und Sahne zufügen, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit dem Stabmixer aufschäumen.

Die Suppe auf vier tief Teller aufteilen. Mit dem Balsamicoschaum und den Erbsen garnieren.

Als Topping eignen sich außerdem Croutons, Kresse und Gemüsechips.