

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 11.05.2021

Erbsencremesuppe mit Burrata Für 4 Personen

Zutaten

Für das Burrata-Topping

2 Zwiebeln, rot

1 EL Butter

1 TL Honig

1 EL Weißwein-Essig

etwas Salz

200 g Burrata (besondere Mozzarella-Form, alternativ Mozzarella)

Für die Erbsencreme

2 Schalotten

1 Kartoffel (75 g, mehligkochend)

3 EL Butter

350 g Erbsen (frisch gepalt; alternativ TK)

etwas Meersalz

etwas Pfeffer aus der Mühle

etwas Muskatnuss

600 ml Gemüsefond (z. B. aus dem Glas)

150 g Sahne

2 EL Zitronensaft



Zubereitung:

1. **Für die marinierten Zwiebelringe** Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe darin goldgelb anbraten. Honig zugeben, leicht karamellisieren. Mit Essig ablöschen und mit Salz würzen. Topf zur Seite ziehen und die Zwiebeln marinieren.
2. **Währenddessen für die Suppe** Schalotten abziehen und fein würfeln. Kartoffel schälen, waschen und fein würfeln.
3. Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten- und Kartoffelwürfel darin glasig andünsten. Erbsen abbrausen, abtropfen lassen und zugeben. Unter Rühren kurz sacht mit andünsten. Alles mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. 600 ml Fond und Sahne angießen, aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
5. Zutaten im Fond kurz pürieren, eventuell durch ein feines Sieb passieren. Nach Belieben noch etwas Fond oder Sahne zur Suppe gießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken.
6. Cremesuppe warm oder noch besser gut gekühlt genießen. Burrata grob zerzupfen, mit den Zwiebelringen anrichten. Nach Belieben mit frischer Minze dekorieren.