



So schmeckt Brandenburg

Blankenseer Erbsensuppe mit Räucherforelle und Wasabi-Schmand

ZUTATEN

ERBSENSUPPE:

400 g Kartoffeln, mehligkochend
800 g grüne Erbsen (TK) +
200 g für Garnitur
100 g Zwiebeln (geschält)
10 g Ingwer (geschält)
1-2 Knoblauchzehe
1 Zitrone
2 EL Rapsöl
800 - 900 ml Brühe
100 ml Sahne
200 g Räucherforelle



WASABI-SCHMAND:

150 g Schmand
3 EL Milch
Salz
1 - 2 EL Wasabi-Paste (japanischer grüner Meerrettich)

ZUBEREITUNG

SUPPE:

Erbsen auftauen.

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Ingwer und Knoblauchzehe sehr fein würfeln.
Kartoffeln schälen und in ca. 1x1cm dicke Würfel schneiden.

Zwiebeln ca. 3 min bei mittlerer Hitze in Öl anschwitzen, kleingehackten Ingwer und Knoblauch, Kartoffelwürfel und Erbsen dazugeben und mit 800 ml Brühe auffüllen. Etwa 10 min leicht köcheln lassen, bis Kartoffeln gar sind.

Zitrone mit heißem Wasser abspülen, Schale abreiben. Saft auspressen.

Zitronenschale und Hälfte des Saftes zur Suppe geben, mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne aufgießen.

Vom Herd nehmen und pürieren, bei Bedarf noch Brühe dazugeben, bis erwünschte Konsistenz erreicht ist.

WASABI-SCHMAND

Schmand mit 3 EL Milch glattrühren, salzen, und mit Wasabi-Paste würzen (je nachdem, was Sie an Schärfe vertragen, 1-3 Esslöffel).

Räucherforelle in Scheiben schneiden, mit dem Schmand zur Suppe servieren.