



Feine Erbsensuppe mit Minze und Hechnocken

6 Portionen

600 ml Hühnerbrühe

300 ml Sahne

300 g TK-Erbesen

4 Blätter Minze

10 Kaiserschoten

200 g Hechtfilet

1 Zitrone

2-3 EL Pastis

Salz

Pfeffer

100 ml Sahne sehr gut kühlen (darf ruhig angefroren sein)

Erbesen in etwas Brühe aufkochen und sehr fein pürieren

Kaiserschoten blanchieren und in Streifen schneiden

Minzblätter in Streifen schneiden

Hechtfilet in Würfel schneiden

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen

Hechtfilet und die kalte Sahne in der Küchenmaschine oder im Mixer pürieren und die Farce mit Salz, Pfeffer, Pastis und Zitronensaft abschmecken. Salzwasser (9 g/Liter) zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren. Mit einem Teelöffel Nocken aus der Farce formen und ca. 4 Min. in dem Salzwasser gar ziehen lassen. Nocken herausnehmen und warm stellen. Die Brühe mit der restlichen Sahne aufkochen, die pürierten Erbsen zufügen und mit dem Pürierstab die Suppe schaumig rühren. Auf Teller füllen, Hechnocken hineingeben, Kaiserschoten und Minze darüber streuen und servieren.