

Erbsensuppe mit Dijon-Senf, Forellenkaviar und frischer Minze



Zutaten

600 g Erbsen (frisch oder tiefgekühlt)
600 ml Wasser
60 g Forellenkaviar
60 g Dijon-Senf
10 Minzeblätter
1 Prise Salz und Zucker

Die Erbsen und das Wasser etwa 15 Minuten leicht kochen lassen, mit etwas Salz und Zucker abschmecken und dann mit einem Mixstab durchpürieren.

Im Anschluss durch ein feines Sieb streichen und bei niedriger Temperatur warm stellen.

Den Dijon-Senf mittig in die Suppenteller geben. Dabei den Klecks hoch anrichten, damit sich die Kaviarbällchen nicht zu sehr in der Suppe aufwärmen.

Die Erbsensuppe neben dem Senf langsam in den Suppenteller gießen, diesen aber nicht ganz füllen. Den Kaviar locker auf den Senf geben, die Minze in feine Streifen schneiden und auf den Kaviar streuen.