



Grüne Erbsensuppe mit asiatischem Lachstatar

Für 4 Personen

Für die Suppe:

80 g frische grüne Erbsen (alternativ Tiefkühlerbsen)

240 ml frische Vollmilch

40 g Butter

unbehandeltes Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 TL gemahlener Kardamom

½ TL Zitronenabrieb

50 ml Sahne

1. Erbsen mit Milch für etwa 5-6 Minuten kochen lassen und danach mit der Butter in einer Küchenmaschine sehr fein pürieren.
2. Die Suppe zurück in den Topf geben, ist sie noch zu kompakt, etwas Milch dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kardamom, Zitronenabrieb und Sahne, mit einer Prise Salz halbfest aufschlagen.

Für das Tatar:

2 Bauchlappen vom Eismeerlachs, ohne Haut und Gräten

½ Bund Thaischnittlauch

2 cm Ingwer

8 EL Sushiessig (mit Zucker oder Mirin)

6-8 EL helle Sojasauce

1. Das Fischfilet sehr fein würfeln und wieder kaltstellen. Den Thaischnittlauch in feine Ringe schneiden, die Blüte aber für die Deko übriglassen.
2. Den Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit dem Sushiessig und 8 EL Wasser kochen, bis die Flüssigkeit dickflüssig wird. Den Ingwer herausnehmen und sehr fein würfeln.
3. Fischfilet, Thaischnittlauch und Ingwer mischen und mit Sojasauce und dem Sirup abschmecken.
4. Die Suppe in vorgewärmte Gläser geben und mit der Sahne garnieren.
5. Das Tatar auf die Glasdeckel oder alternativ auf geröstete Brotscheiben geben und auf die Suppe setzen.