Erbsen-Smoothie mit Wasabi-Schaum

Zutaten für 8 Personen

50g Feldsalat
2 Schalotten
1,5 EL Butter
Ca. 650 ml Hühnerbrühe
600 g junge TK-Erbsen
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
50 g Schlagsahne
frisch geriebenen Muskat
2 TL Zitronensaft
150 ml Milch
1 TL Wasabi-Paste



- 1. Für die Suppe den Feldsalat putzen, waschen, abtropfen lassen und zerzupfen. Schalotten abziehen, fein würfeln.
- Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten darin glasig dünsten. Feldsalat zufügen, 1 Minute mitdünsten. 600ml Brühe und Erbsen in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Aufkochen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.
- 3. Suppe fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Sahne unterrühren, Cremesuppe noch mal erhitzen. Falls sie zu dick ist, ein wenig Brühe angießen. Erbsen-Smoothie mit Salz, Muskat und Zitronensaft abschmecken.
- 4. Für den Wasabi-Schaum die Milch mit Wasabi und einer Msp. Salz verrühren. Erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Zu einem festen Schaum aufschlagen. Erbsen-Smoothie in Gläser oder Tassen füllen, mit Wasabi-Schaum bedecken und sofort servieren.