

# Käferbohnnenschaum suppe



**Vorspeise**  
Rezeptart



**40 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



## Zutaten für 4 Portionen

### Suppe:

400 g Käferbohnen gekocht  
1 Zwiebel  
1 Knoblauch  
Öl  
1,5 l Käferbohnenwasser (oder  
Gemüsefond)  
Kümmel, gemahlen,  
1 Schuss dunkler Balsamico  
Muskatnuss  
Majoran  
125 g Crème fraîche  
16–24 Lardoscheiben

### Käferbohnen-Sponge:

200 g Käferbohnen, gekocht  
100 ml Fond  
70 g Mehl  
40 g Butter, flüssig  
3 Eier  
Salz, Kümmel

### Kernölsauerrahm:

250 g Sauerrahm  
Steirisches  
Kürbiskernöl g.g.A.  
Salz  
1 Schuss weißer Balsamico  
1 Prise Zucker  
Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

12 Käferbohnen fürs Garnieren beiseitelegen.  
Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen,  
Käferbohnen beimengen, mit dem Kochwasser aufgießen,  
mit Kümmel, Essig, Muskatnuss und frischen Kräutern  
würzen und etwas köcheln lassen. Anschließend Crème  
frâche dazugeben und gut mixen.

Für den Käferbohnen-Sponge alle Zutaten miteinander fein  
mixen, passieren, in eine ISI-Flasche füllen und mit 2  
Kapseln aufschäumen. Masse in ein ausgebuttertes  
mikrowellengeeignetes Geschirr spritzen und in der  
Mikrowelle bei mittlerer Stufe für ca. eine Minute garen,  
danach warm stellen.

Für den Kernölsauerrahm alle Zutaten mit einem  
Schneebeesen vermengen.

Kernölsauerrahm auf einem Teller verteilen, gerissenen  
Käferbohnen-Sponge, einzelne Käferbohnen und  
Lardoscheiben rundherum legen. Suppe am Tisch mit einem  
Schöpfer eingießen.

**Tipp:** Zusätzlich mit 1 EL Speckschaum garnieren  
(Hamburgerspeck mit etwas Zwiebel und Knoblauch in  
lauwarmer, fettarmer Milch eine Stunde ziehen lassen,  
abseihen, salzen und aufschäumen).

**Rezept von Lorenz Kumpusch (www.gaumengut.at) /  
Foto: Stefan Kristoferitsch**