

## Käferbohnenchaum 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 fraîche 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 Schneebesen 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**