

Käferbohnen-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**