



## Kräuterrahmsuppe mit Fave

Fave, zu deutsch Saubohnen, diesen Namen haben sie ganz und gar nicht verdient, sind sie doch sehr delikat, sie sind neben frischen Erbsen eines der feinsten Gemüse, das es gibt. Es ist schon eine Sisyphusarbeit bis man an die zarten Bohnensamen kommt, zuerst müssen sie aus der zähen Schote ausgelöst werden, dann müssen sie kurz erweilt werden, damit die Samenhülle weich wird und die Samenkern ausgepellt werden können - von Hand, Stück für Stück. Vielleicht hatte man einst keine Zeit dazu oder man war einfach zu faul und hat die ganzen Schoten kurzerhand den Schweinen verfüttert, darum der Name.

Als Einlage in einer Kräuterrahmsuppe machen sie diese zu einer ausserordentlichen Delikatesse. Wer seine Gäste wirklich gern hat, nimmt den Aufwand auf sich und tischt dieses feine Süppchen als kleine, warme Vorspeise auf.

### Zutaten (pro Portion)

2 Handvoll Fave (frische Schoten)  
2dl milde Gemüsebouillon  
1/2dl Vollrahm  
1/2 Busch glatte Petersilie  
1 Zweig frischer Rosmarin  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle, ev. etwas Salz  
wenig Muskatnuss

### Zubereitung

Kräuter fein hacken. Bouillon aufsetzen und die Kräuter ca. 15 Minuten darin köcheln lassen.

Derzeit ungesalzenes Wasser aufkochen. Die Fave-Schoten auspellen und die Samenkern 2 Minuten im siedenden Wasser erweilen. Danach in ein Sieb abgiessen

und kurz unter kaltem Wasser abschrecken.

Die Bouillon vom Herd nehmen und die Favesamen einzeln von Hand aus der Samenhaut pellen und direkt in die Bouillon geben. Dabei die Samenhaut mit dem Fingernagel leicht aufreißen und die Kerne mit den Fingerkuppen aus der Hülle drücken. Rahm zugeben und 3-4 Minuten köcheln lassen. Mit Muskatnuss und Pfeffer (und evt. Salz abschmecken).





*Fave erwellt*



*Auch die Samenhaut entfernen. Das ist die Sisyphusarbeit...*