

# Paprika-Cappuccino mit Knoblauch-Espuma, Basilikum, Chips

## Für zwei Personen

2 blaue Kartoffeln (Vitelotte)	4 rote Paprika	1 kleines Stück Knollensellerie
1 rote Chilischote	1 Knoblauchzehe	1 rote Zwiebel
1 EL Butter	750 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein (Riesling)
500 ml Sahne	50 ml Milch	2 EL Zucker
4 Zweige Petersilie, glatt	3 Zweige Basilikum	10 g granulierter Knoblauch
Meersalz	1 TL Paprika, edelsüß	1 TL Chili, gemahlen
Chilifäden	1 TL Curry Jaipur	2 g Agar-Agar
2 EL Olivenöl	Neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Suppe die Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und grob klein schneiden. Die Zwiebel schälen und vierteln. Den Knollensellerie von der Schale befreien und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Die Chilischote halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. In einem Topf zwei Esslöffel Olivenöl und ein Esslöffel Butter schmelzen. Das Gemüse darin scharf anbraten. Zwei Esslöffel Zucker darüber streuen, alles leicht karamellisieren lassen und mit Weißwein ablöschen. Dazu das Gemüsefond geben und alles weiter kochen, bis das Gemüse weich ist. Die Petersilie und zwei Zweige Basilikum waschen, klein schneiden und in die Suppe geben. 250 Milliliter Sahne hinzugeben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Espuma 250 Milliliter Sahne mit der Milch und dem Knoblauchpulver aufkochen. Den Agar-Agar einrühren und für eine Minute kochen. Die Masse in den Siphon geben, eine Patrone dazugeben und bis zum Servieren in einem warmen Wasserbad warm halten. Für die Chips die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa drei Millimeter feine Scheiben schneiden oder hobeln. In der Friteuse die Chips in drei Minuten knusprig ausbacken. Mit der Schaumkelle die Chips aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Jeweils ein Drittel der Chips mit Salz und Pfeffer, Paprika oder Curry würzen. Zwei bis drei Blätter des Basilikums abzupfen und für etwa 15 Sekunden ebenfalls im Öl frittieren und abtropfen lassen. Die Suppe in Tassen füllen. Den Espuma im Siphon aufschütteln und dann auf die Suppe geben. Mit dem frittierten Basilikum und den Chili-Fäden dekorieren. Die Kartoffelchips mit auf den Unterteller geben und servieren.

Fabian Eckel am 04. Februar 2014