

Cappuccino von der Erbse mit Wasabi-Schaum

Für zwei Personen

Für das Erbsen-Cappuccino:

300 g Erbsen, TK, aufgetaut	25 g Feldsalat	1 Schalotte
325 ml Gemüsefond	50 g Sahne	1 EL Butter
1 Muskatnuss	1 Zitrone	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Wasabi-Schaum:

1 TL Wasabipaste	80 ml Milch	1 Msp. Salz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Scheibe Bacon

Den Feldsalat waschen und trockenschleudern. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Den Feldsalat hinzufügen und eine Minute mitdünsten. Den Gemüsefond und die Erbsen dazu geben. Mit Salz, etwas Pfeffer und ein wenig Zucker würzen. Das Ganze zudecken und für 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Sahne steif schlagen. Die Sahne unterheben. Den Topf erneut erhitzen. Die Zitrone halbieren und etwa zwei Teelöffel des Saftes auspressen. Ein bisschen Muskat reiben. Zum Abschmecken den Muskat und den Zitronensaft hinzugeben.

Den Bacon in einer Pfanne knusprig braten.

Für den Wasabi-Schaum die Milch mit dem Wasabi und dem Salz verrühren. Das Ganze erhitzen, aber nicht aufkochen. Anschließend zu einem festen Schaum aufschlagen.

Das Cappuccino von der Erbse mit Wasabischaum auf Tellern anrichten, mit der Scheibe Bacon garnieren und servieren.

Orietta Stein am 15. Mai 2015