

Latte macchiato von der Erbse

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 festk. Kartoffel	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	50 ml trockener Weißwein	400 ml Geflügelfond
100 ml Sahne	20 g Butter	1 Prise Zucker

Für die Garnitur:

2 Scheiben Bacon	50 g Parmesan	1 getr. Chilischote
$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen		

Für das Püree:

100 g Erbsen, TK	50 ml Sahne	20 g Butter
10 g gemahlene Haselnüsse		

Für den Kokos-Schaum:

100 ml Kokosmilch	Salz, Pfeffer	Cayennepfeffer
-------------------	---------------	----------------

Für die Suppe:

Für die Suppe (mittlere Schicht im Glas) die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und die Kartoffeln schälen. Alles in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Thymianzweigen in der Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Die Sahne hinzufügen und das Ganze pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Abrieb der Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Bacon-Scheiben auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen bei 170 °C Umluft 10 bis 15 Minuten backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.

Den Parmesan reiben und zwei Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen. Die Chili und die Fenchelsamen im Mörser fein zerstoßen und über die Parmesankreise geben. Mit in den Ofen geben und 10 bis 12 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Für das Püree:

Für das Erbsenpüree (untere Schicht im Glas) die Erbsen in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und mit der Butter, den gemahlenden Haselnüssen und der Sahne vermengen und alles gut pürieren, sodass eine weiche Creme entsteht. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss abschmecken.

Für den Kokos-Schaum:

Für die obere Schicht 100 ml der oben angesetzten Suppe mit 100 ml kalter Kokosmilch vermengen. Mit dem Stabmixer zu einem Schaum aufschlagen.

Den Latte macchiato von der Erbse in Gläsern anrichten. Zuerst das Glas zu 1/3 mit dem heißen Püree füllen, das 2. Drittel mit heißer Suppe auffüllen und schließlich den Schaum darauf geben. Mit Cayennepfeffer sehr fein bestreuen, die Bacon-Scheibe auf das Glas legen und den Parmesankracker dazu reichen.

Björn Wendt am 14. März 2017