

# Cappuccino von Feldsalat, Lauch, Kartoffeln, Sesam

**Für zwei Personen**

**Für den Cappuccino:**

400 g Feldsalat	200 g Lauch	100 g mehligk. Kartoffeln
15 g Butter	200 ml Milch	25 ml Wermut
500 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss
1 Prise Chilipfeffer	Salz	

**Für den Milchschaum:**

100 ml Milch	1 TL Agar-Agar
--------------	----------------

**Für den Feldsalat:**

100 g Feldsalat	10 g mageren Speck
-----------------	--------------------

**Für die Vinaigrette:**

1 Zitrone, Saft	1 TL süßer Senf	1 EL dunkles Balsamico
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$ Orange, Filets	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 EL geschälter, heller Sesam
------------------------------	---------------------------------	-------------------------------

**Für den Cappuccino:**

Den Lauch putzen, längs halbieren und in 1 cm kleine Stücke schneiden. Kartoffel schälen und würfeln. Lauch in Butter für 2 Minuten andünsten und dabei umrühren. Kartoffel kurz mitdünsten. Lorbeer, Wermut, Fond und Milch hinzugeben und kurz aufkochen. Mit Muskatnuss, Chilipfeffer und Salz würzen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblatt anschließend herausnehmen und Feldsalat dazugeben. Topf vom Herd nehmen, die Masse mit einem Pürierstab pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen.

**Für den Milchschaum:**

Milch leicht erhitzen und Agar-Agar dazugeben. Milch mittels Pürierstab oder Aufschäumer zum Schäumen bringen. Anschließend als Haube auf den Cappuccino geben. Ein Milchschaum gelingt besonders gut bei einer Temperatur von 60-70 Grad.

**Für den Feldsalat:**

Feldsalat in eine kleine Schale geben. Speck in kleine Streifen schneiden.

**Für die Vinaigrette:**

Zitrone halbieren und Saft pressen. Zitronensaft mit Öl, Balsamico und Senf verrühren und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch fein schneiden und Orange filetieren. Sesam ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Die Suppe in eine Schale oder Glas geben und die Milchhaube oberhalb platzieren. Mit Schnittlauch und Sesam garnieren. Salat separat anrichten und mit Orangenfilets garnieren. Anschließend servieren.

Susanne Laeven am 06. Mai 2025