

Latte macchiato von der Erbse, Bacon, Parmesan-Cracker

Für zwei Personen

Für den Latte macchiato:

250 g TK-Erbsen	$\frac{1}{2}$ mehligk Kartoffel	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	400 ml Geflügelfond	200 ml Kokosmilch
50 ml trockener Weißwein	250 ml Sahne	20 g Butter
1 TL gemahlene Haselnüsse	1 TL Zucker	1 Zweig Thymian
1 Prise Cayennepfeffer	1 Muskatnuss	Butter, Salz, Pfeffer

Für den Bacon:

2 Scheiben Bacon

Für den Parmesan-Cracker:

50 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ getrocknete rote Chili	1 TL Fenchelsamen
---------------	--------------------------------------	-------------------

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kartoffel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Butter in einem Topf zerlassen, Thymian hinzufügen und Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Weißwein ablöschen. Reduzieren lassen und anschließend Geflügelfond angießen. Circa 25 bis 30 Minuten kochen lassen, dann 200 Milliliter Sahne hinzufügen und Suppe pürieren. Mit Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die oberste Schicht im Glas 200 Milliliter der Suppe mit Kokosmilch vermengen und vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die unterste Schicht im Glas die Erbsen in Salzwasser weich kochen und abschütten. Mit 20 Gramm Butter, gemahlene Haselnüssen und 100 Milliliter Sahne pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Bacon die Bacon-Scheiben auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen bei 170 Grad Umluft 15 Minuten backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier geben.

Für die Parmesan-Cracker Parmesan fein reiben und vier Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen. Chili und Fenchelsamen im Mörser fein zerstoßen und über die Parmesankreise geben. 12 Minuten im Ofen bei 170 Grad Umluft backen und anschließend auskühlen lassen.

Zum Anrichten Erbsenpüree als unterste Schicht in Latte Macchiato Gläser füllen. Die Suppe darauf füllen. Abschließend den Kokosmilch-Schaum als Haube auf die Suppe geben. Mit Cayennepfeffer garnieren, krossen Bacon und Parmesan-Cracker dazu anrichten und servieren.

Benjamin Pluskwik am 01. November 2016