

# Latte Macchiato von der Erbse mit Speck

## Für 2 Personen

2 Scheiben Frühstücksspeck	1 Kartoffel, groß	150 g Erbsen, TK
1 Gemüsezwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote, getrocknet
10 g gemahlene Haselnüsse	40 g Butter	100 g Parmesan
200 ml Schlagsahne	400 ml Geflügelfond	50 ml trockener Weißwein
100 ml Kokosmilch, süß	1 Zweig Thymian	1 Muskatnuss
Fenchelsamen	Cayennepfeffer	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Thymian abzupfen und klein hacken. Anschließend 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und die Kartoffeln zusammen mit dem Thymian darin anschwitzen. Das Ganze mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein verkochen lassen und anschließend den Geflügelfond dazugeben. Etwa 25 Minuten köcheln lassen. Abschließend 100 Milliliter Sahne zufügen, alles pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 100 Milliliter der Suppe beiseite stellen. Die Erbsen auftauen lassen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Erbsen darin weich kochen lassen. Anschließend die übrige Butter, die Haselnüsse, die übrige Sahne sowie Salz, Pfeffer und etwas Muskat hinzufügen und das Ganze fein pürieren, sodass eine Crème entsteht. Die Speckscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Backblech in den Backofen geben und zehn bis 15 Minuten backen. Anschließend den Speck auf Küchenpapier legen und abkühlen lassen. Den Parmesan reiben und damit vier Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Die Chili längs aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Die Fenchelsamen zusammen mit dem Chili in einem Mörser fein zerstoßen und über die Parmesantaler geben. Das Backblech für zehn Minuten in den Backofen geben und anschließend abkühlen lassen. Die 100 Milliliter der Suppe mit 100 Milliliter kalter Kokosmilch mischen und mit dem Pürierstab aufschlagen, sodass ein Schaum entsteht. Zwei große Latte-Macchiato-Gläser bereitstellen. Die Gläser zu einem Drittel mit dem Erbsenpüree füllen, das zweite Drittel mit der heißen Suppe auffüllen und abschließend den Schaum in die Gläser geben. Den Latte Macchiato von der Erbse mit Cayennepfeffer bestreuen, mit der Speckscheibe und dem Parmesancracker auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Sandt am 18. Mai 2010