

Latte Macchiato von der Erbse mit Parmesan-Kracker

Für 2 Personen

200 g Erbsen	1 Zwiebel	2 große, vorw. festk. Kartoffeln
1 Knoblauchzehe	60 g Butter	10 g Pinienkerne
200 g Parmesan	50 ml trockener Weißwein	400 ml Geflügelfond
300 ml Schlagsahne	200 ml ungesüßte Kokosmilch	1 getrocknete Chilischote
5 EL flüssiger Honig	2 Zweige Thymian	1 Muskatnuss
Cayennepfeffer	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Suppe, welche die mittlere Schicht im Glas darstellen soll, die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und die Kartoffeln schälen. Die Thymianblättchen abzupfen und klein hacken. Das Ganze in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Thymian in der Hälfte der Butter anschwitzen, mit Salz, und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Den Weißwein verkochen lassen, anschließend mit dem Geflügelfond auffüllen und etwa 20 Minuten kochen lassen. Abschließend die 200 Milliliter Sahne hinzufügen, das Ganze pürieren und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskatabrieb würzen. Danach die Suppe durch einen Sieb passieren. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Pinienkerne in einem Zerkleinerer mahlen. Für das Erbsenpüree, welche die untere Schicht im Glas darstellen soll, die übrige Butter in einem Topf erhitzen und darin die Erbsen mit den gemahlten Pinienkernen, 100 Millilitern Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatabrieb fein pürieren, so dass eine Crème entsteht. Für die Parmesankracker den Parmesan reiben und vier Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen. Die getrocknete Chilischote im Mörser fein zerstoßen, über die Parmesankreise geben und mit dem Honig begießen. Anschließend für zehn bis zwölf Minuten in den Backofen geben, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Whiskey-Gläser bereitstellen. Das Erbsenpüree und die Suppe getrennt erwärmen. Zuerst das Glas zu 1/3 mit dem heißen Püree füllen, das 2. Drittel mit heißer Suppe auffüllen. Für das 3. Drittel 200 Milliliter Suppe mit 200 ml kalter Kokosmilch mischen und mit dem Stabmixer aufgeschlagen. Den Schaum in das Glas geben. Die Flüssigkeit im Topf immer wieder aufschlagen, da sich der Schaum nur oben absetzt. Abschließend mit Cayennepfeffer sehr fein bestreuen und die Gläser mit den Parmesankracker garnieren.

Patrick Häfner am 21. Februar 2012