

Latte macchiato von der Erbse mit Parmesan-Cracker

Für zwei Personen

2 Scheiben Bacon	100 g TK-Erbsen	1 Kartoffel
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
1 Chilischote, getrocknet	5 g Haselnüsse, gemahlen	50 g Parmesan
1 TL Fenchelsamen	20 g Butter	50 ml Weißwein, trocken
400 ml Geflügelbrühe	150 ml Sahne	100 ml Kokosmilch
Cayennepfeffer, Muskat	Salz, Pfeffer, Zucker	

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Für die Suppe die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Kartoffel ebenfalls schälen und fein würfeln. Alles zusammen mit dem Thymianzweig in einer Pfanne mit zehn Gramm Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, danach mit Weißwein ablöschen und diesen ein reduzieren lassen. Nun mit Geflügelfond auffüllen und das Gemüse circa 30 Minuten kochen lassen. Danach 100 Milliliter Sahne hinzufügen und das Gemüse pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken und warm halten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Baconscheiben darauf verteilen und im Backofen circa 10 bis 15 Minuten backen. Danach herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Ein weiteres Backblech mit Backpapier auslegen. Den Parmesan reiben und vier Kreise auf das Blech streuen. Eine halbe Chilischote zusammen mit den Fenchelsamen im Mörser fein zerstoßen und über die Parmesankreise geben. Im Backofen circa 10 bis 12 Minuten backen, danach die Cracker herausnehmen und abkühlen lassen. Für das Erbsenpüree die Erbsen in Salzwasser weich kochen. 10 Gramm Butter, Haselnüsse und 50 Milliliter Sahne dazugeben und das Ganze fein pürieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nun die Gläser zunächst mit einem Drittel Erbsenpüree füllen, das zweite Drittel mit heißer Suppe aufgießen. Für das letzte Drittel 100 Milliliter Suppe mit der Kokosmilch vermengen und mit dem Pürierstab aufschlagen. Den Schaum in das Glas geben. Abschließend die Gläser sehr fein mit Cayennepfeffer bestreuen, die Baconscheiben darauflegen und zusammen mit dem Parmesan cracker servieren.

Michael Heering am 13. Mai 2014