

Erbsen-Cappuccino mit Curry-Schaum

Für zwei Personen

Für den Erbsen-Cappuccino:

200 g TK-Erbesen	1 mehligk. Kartoffel	1 Zwiebel
100 ml Kokosmilch	Butter	200 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein	2 Zweige Minze	1 Msp. Lecithin
1 Prise Zucker	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Curry-Schaum:

200 ml Milch	3 EL Korma-Currypulver	1 Msp. Lecithin
--------------	------------------------	-----------------

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsenkresse

Für den Erbsen-Cappuccino:

Die Butter in einem kleinen Topf schäumend erhitzen. Zwiebel abziehen, hacken und anschwitzen. Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und ebenfalls mit anbraten. Erbsen dazu geben und mit Weißwein ablöschen.

Gemüsefond und Kokosmilch dazu geben. Köcheln lassen, bis die Kartoffel und Erbsen weich sind.

Minze abrausen, die Blätter abzupfen und hinzugeben. Die Suppe in einem Mixer prärieren. Suppe durch ein Sieb passieren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Lecithin zur Suppe geben und kurz mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für den Curry-Schaum:

Currypulver ohne Öl in einem Topf anschwitzen. Milch dazu geben. Dann Lecithin einrühren und mithilfe eines Stabmixers aufschäumen.

Für die Garnitur:

Erbsenkresse zur Garnitur verwenden.

Mario Kotaska am 13. Juni 2025