

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2020 ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



**Andreas Martinko**

**Latte macchiato von der Erbse mit Zitronengras-Scampi und Parmesan-Chip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

½ große Kartoffel  
 100 g Erbsen (TK)  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 5 g gemahlene Haselnüsse  
 200 ml kalte Kokosmilch  
 150 ml Sahne  
 20 g Butter  
 50 ml trockener Weißwein  
 400 ml Geflügelfond  
 2 Zweige Thymian  
 Zucker, zum Abschmecken  
 1 Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die unterste Schicht im Glas die Erbsen in Salzwasser weichkochen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Erbsen mit Butter, Haselnüssen, 100 ml Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat mit dem Pürierstab fein pürieren, sodass eine Erbsencreme entsteht.

Für die mittlere Schicht im Glas Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Thymian abrausen und trockenwedeln. Zwiebel, Knoblauch und Kartoffel zusammen mit den Thymian-Zweigen in Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Weißwein ablöschen, verkochen lassen und mit Geflügelfond auffüllen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen. 200 ml Sahne hinzufügen und das Ganze pürieren. Suppe abschmecken.

Für die oberste Schicht 200 ml von der Suppe mit kalter Kokosmilch mischen und mit dem Stabmixer aufschlagen, sodass ein Schaum entsteht. Die Flüssigkeit im Topf immer wieder aufschlagen, da sich der Schaum nur oben absetzt.

4 große Latte-Macchiato-Gläser bereitstellen. Jedes Glas zu einem Drittel mit dem heißen Püree füllen. Das zweite Drittel (also die mittlere Schicht) mit heißer Suppe auffüllen. Das restliche Drittel (die oberste Schicht) mit dem Schaum füllen.

**Für die Scampi:**

2 küchenfertige Scampi  
 1 Stange Zitronengras  
 Olivenöl, zum Anbraten

Scampi waschen, trockentupfen, in der Pfanne in Olivenöl anbraten und würzen. Zitronengras putzen, vom Strunk befreien und Scampi darauf stecken. Scampi-Spieß kurz vorm Servieren auf dem Glas platzieren.

**Für den Parmesan-Chip:**

50 g Parmesan  
 1 TL Fenchelsamen  
 ½ getrocknete Chilischote

Parmesan reiben und 4 Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen. Chili und Fenchelsamen im Mörser fein zerstoßen und über die Parmesankreise geben. Chips ca. 10 bis 12 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Das Gericht in einem hohen Glas anrichten und servieren.