

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juni 2025** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Erbsen-Cappuccino mit Curry-Schaum

Zutaten für zwei Personen

Für den Erbsen-Cappuccino:

200 g TK-Erbsen
 1 mehligkochende Kartoffel
 1 Zwiebel
 100 ml Kokosmilch
 Butter, zum Anbraten
 200 ml Gemüsefond
 50 ml Weißwein
 2 Zweige Minze
 1 Msp. Lecithin
 1 Prise Zucker
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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 abbrausen, die Blätter abzupfen und hinzugeben. Die Suppe in einem Mixer prürieren. 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:

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

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

Für die Garnitur

1 Beet Erbsenkresse

Erbsenkresse zur Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.