

## Erbsen-Karotten Latte mit Thunfischtandoori

### Zutaten für 4 Personen

200 g gepulte Erbsen  
1 Schalotte, fein gewürfelt  
50 g Butter  
¼ l Fond Blanc  
1/8 l Sahne  
Zucker, Meersalz  
und Pfeffer aus der Mühle  
½ l Milch  
2 Karotten  
1 reife Avocado  
½ Limone  
200 g Thunfisch  
Tandooripulver

### Zubereitung:

In einer Kasserolle die Butter aufschäumen, die Schalotten zugeben und glacieren. Die Erbsen zugeben und mit einem Teelöffel Zucker bestäuben. Etwas Meersalz begeben und mit Fond Blanc und Sahne aufgießen. Mit frischem Pfeffer würzen. Die Suppe 2 Minuten kochen und im Mixer fein pürieren. Durch ein Sieb gießen und bei Seite stellen. Die Milch aufkochen und die Karotten über eine feine Reibe in die Milch raspeln. Einige Minuten ziehen lassen. Mit dem Stabmixer leicht mixen und passieren.

Die Avocado schälen und in Würfel schneiden. Mit dem Saft der halben Limone, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Den Thunfisch in dem Tandooripulver wenden und in einer trockenen Teflonpfanne ringsum kurz anbraten. Dann in feine Scheiben schneiden.

Auf einem Teller die Avocados anrichten und die Thunfischscheiben darauf anrichten.

Die Erbsensuppe aufkochen und in Gläser abfüllen. Die Karottenmilch aufschäumen und auf die Erbsensuppe geben.