Parmesan-Schaumsuppe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: <u>26.02.2014</u>

Creation: Ruedi Wegmann

## Zutaten:

65 g Olivenöl

80 g Schalotten geschält

20 g Knoblauch geschält

90 g Reis, Carnioli

160 g Weisswein

100 g Noilly Prat

1 Gewürzsäcklein (Lorbeer, Gewürznelke, zerdrückte Pfefferkörner, Origano,

Thymian)

1400 g Bouillon

250 g Parmesan am Stück

330 g Vollrahm 35%

80 g Eigelb

40 g Limonensaft

Meersalz, fein

Pfeffer weiss aus der Mühle

Muskatnuss gemahlen

Cayenne-Pfeffer gemahlen

Garnitur: Parmesan-Crackers

## Vorbereitung:

- Schalotten und Knoblauch fein hacken
- Gewürzsäcklein bereitstellen
- Parmesan fein reiben
- Vollrahm steif schlagen und kühl stellen.

## Zubereitung:

- Schalotten und Knoblauch im Olivenöl andünsten
- Reis beigeben und glasig dünsten
- Mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen, mit Bouillon auffüllen und zum Siedepunkt bringen.
- Während 20 Minuten unter gelegentlichem Abschäumen sieden.
- Gewürzsäcklein während der letzten 15 Minuten beigeben und anschliessend wieder herausnehmen.
- Parmesan einrühren und auflösen.
- Suppe mixen und durch ein Drahtspitzsieb passieren.
- Geschlagenen Vollrahm mit Eigelb und Limonensaft verrühren.
- Heisse Suppe mit der Liaison binden und nicht mehr über 80 ° C erhitzen.
- $\hbox{- Mit Meersalz, we issem Pfeffer, Muskatnuss und Cayenne-Pfeffer abschmecken}.$

1/1