

Parmesan-Schaumsuppe

Parmesan-Schaumsuppe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [26.02.2014](#)

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 begeben 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 begeben 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.
- Mit Meersalz, weissem Pfeffer, Muskatnuss und Cayenne-Pfeffer abschmecken.