



Parmesan-Schaumsüppchen

(ca. 4-6 Portionen)

Zutaten:

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Butter
- 600 ml Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 200 g Sahne
- 100 ml Weißwein
- 100 g Parmesan (Parmigiano Reggiano)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch Schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Das Ganze mit der Gemüsebrühe ablöschen, Lorbeer-Blätter hinzugeben (Gewürzsäckchen) und für gute 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Tipp: Ein Stück der Parmesan-Rinde mit in den Topf geben und mitkochen lassen, das verleiht der Suppe noch mehr Geschmack.

Nach der Kochzeit den Lorbeer und die Parmesanrinde wieder herausnehmen, Sahne und Weißwein hinzufügen und erneut aufkochen lassen. Den Parmesan reiben und unter rühren der Suppe zugeben, bis er sich aufgelöst hat. Dabei die Suppe nur noch „simmern“ lassen, nicht mehr stark kochen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe vor dem Servieren durch ein feines Sieb (Haarsieb) passieren, warmhalten und vor dem Servieren mit dem Mixstab montieren.

Tipp: Vor dem Montieren etwas Lecithin hinzugeben, so wird die Suppe noch schaumiger und der Schaum bleibt länger stabil.