Nah&Frisch



Interfood Professional

Cappuccino von der Maroni mit Trüffelschaum, dazu in Prosciutto gehüllte Grissini

Suppe Vegetarisch

Zubereitung

Schalotte, Lauch und Zucker in der Butter glasig dünsten. Die Maroni dazu geben, mit Wermut ablöschen und komplett ein reduzieren lassen. Mit dem Rahm und dem Fond aufgießen, ca. 15-20 Minuten köcheln lassen und dann fein pürieren. Durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zutaten für den Trüffelschaum zusammen aufkochen, mit dem Stabmixer schaumig rühren und die Suppe mit einem Häubchen Schaum garnieren.

Die Grissini mit dem hauchdünn geschnittenen Prosciutto einwickeln und als knusprige Beilage dazu servieren.

Zutaten

- 1 Scharlotte, fein gehackt
- 5 cm Lauchweißes in Streifen geschnitten
- 70 g Butter
- 1 TL Zucker
- 200 g Maronen, gekocht
- 50 ml Wermut
- 800 ml Geflügelfond
- 500 ml Rahm
- 150 ml Milch
- 1/2 TL Trüffelöl
- Grissini
- hauchdünne Scheiben Casa Modena Prosciutto Borgoforte
- Salz
- Pfeffer