

Vorspeise Spargelsuppe / Pochiertes Ei / Speck & Parmesan

Rezeptteil 4 von 4 Kerbelschaum

12 Personen

| <u>Menge</u> | <u>Zutat</u> |
|--------------|--------------------------|
| 120 ml | Sahne |
| 120 ml | Weißwein |
| 60 ml | Pernod |
| 2 BL | Gelatine |
| 1 kl. | Zwiebel |
| 1 BD | Kerbel und/oder Estragon |
| 6 | Pfefferkörner |
| | Salz |

Vorbereitung

1. Zwiebel und Kräuter fein schneiden.
2. Gelatine in Wasser einweichen.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 6: Die Zwiebel in einem kleinen Topf in 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen.

Mit Pernod und Weißwein ablöschen, Pfefferkörner hinzu und einkochen bis möglichst viel Alkohol verkocht ist.

Die Sahne und die Kräuter dazu geben und 5 min. weiter köcheln. Vom Kochfeld nehmen und mit dem Zauberstab fein mixen.

Durch ein Sieb streichen. Wenn die Masse unter 80 °C abgekühlt ist, die Gelatine abtropfen lassen und einrühren. Die Sauce in den Sahnesiphon geben, mit 2 Kapseln laden und bis zum Servieren im Wasserbad warm halten. Alternativ mit einem Pürierstab sehr viel Luft hinein mixen und den entstandenen Schaum abschöpfen.