

Parmesan Espuma

Zutaten für 0,5 L Isi Flasche:

- 200g geriebener Parmesan
- 100g geriebener Mozzarella
- 200g QimiQ Saucenbasis
- 80ml Oliven Öl
- 200ml Schlagobers 36%
- Salz, Pfeffer

1. QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella und Parmesankäse erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Mit einem Stabmixer pürieren.
3. Olivenöl langsam einrühren. Durch ein Sieb passieren.
4. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln. Im Wasserbad bei max. 65° C warm stellen.

Ulrich Helminger, Hausmesse Frühjahr 2019