

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