

Erdäpfel-Parmesanschaum mit gebackenem Eidotter und Ras el-Hanout Croûtons

ZUTATEN:

300 g passierte Erdäpfel
140 g geriebener Parmesan
75 g Rindsuppe
160 g Obers
Salz, Muskat
15 Eidotter in Semmelbrösel eingelegt, ca. 6 Stunden
vorher (optimal über Nacht im Kühlschrank)



Für die Croûtons:

200 g Tramezzini oder Toastbrot, in kleine Würfel geschnitten
100 g zerlassene Butter, mit Ras el-Hanout vermischt

ZUBBEREITUNG:

Alle Zutaten 15 Minuten bei 70°C aufmixen und anschließend in eine 0,5 l ISI-Flasche füllen und mit zwei Kapseln befüllen.

Die Eidotter vorsichtig aus den Bröseln nehmen und im heißen Sonnenblumenöl backen. Der Dotter sollte weich bleiben.

Das gewürfelte Weißbrot mit der Buttermischung vermengen und bei 170°C etwa 7-9 Minuten backen.

Parmesanschaum mit Eidotter anrichten und mit Croûtons vollenden.