



Krenschaum

Thermomix und Thermowhip

Schalotten in Butter leicht anschwitzen, mit Bouillon aufgießen, um rund 1 Drittel einkochen. Alle anderen Zutaten dazu, kurz aufkochen (der Kren soll nicht lange kochen, sonst wird er bitter), pürieren, durch ein Haarsieb streichen. 500 ml abmessen. Noch heiß in den heiß ausgespülten Thermowhip füllen, mit 1 Stickstoff-Kapsel aufschäumen. Hält rund 3 Stunden warm. In gewärmte Schalen, Teller füllen.

Zutaten für 4 Portionen:

2 kleine Schalotten, fein geschnitten
2 EL Butter
400 ml Rinderbouillon
200 ml Sahne
100 ml Vollmilch
2 EL Esslöffel Sauerrahm
1 EL Zucker
1 EL Noilly Prat
Salz
Spritzer Zitronensaft
frisch geriebener Kren, nach Geschmack

Verfasser: chefpastinake

Dies ist ein privates Rezept aus dem nur für diesen User sichtbaren Kochbuch auf chefkoch.de.