



# VARIATION VON RIO BRIATI PARMESAN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS BASILIKUMÖL

**300 g** Basilikum

**20 g** Knoblauch

**100 g** Spinat

**175 ml** Olivenöl

### FÜR DAS PARMESANKÖRBCHEN

**400 g** Rio Briati Parmesan, gerieben

### FÜR DIE PARMESANSUPPE

**400 g** QimiQ Sahne-Basis

**80 g** Schalotte(n), faschiert

**30 g** Carnaroli Reis

**60 ml** Olivenöl

**125 ml** Weißwein, trocken

**30 g** Noilly Prat/Wermut trocken

**600 ml** Geflügelfond

**250 g** Rio Briati Parmesan, gerieben

Salz und Pfeffer

**2 g** Lorbeerblätter

Thymian

**420 g** QimiQ Classic

**200 g** Rio Briati Parmesan, gerieben

**250 g** Mozzarella, gerieben

**80 g** Frischkäse

**90 ml** Olivenöl

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für das Basilikumöl: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer pürieren.
2. Für die Parmesankörbchen: Geriebenen Rio Briati Parmesan in Kreise auf ein Silpatmatte oder Backpapier legen und im Backofen bei 180 °C backen bis der Parmesan Farbe annimmt. Aus dem Backofen nehmen und über eine runde Form geben. Auskühlen lassen.
3. Für die Parmesansuppe: Schalotten und Reis in Öl anschwitzen und mit Weißwein und Wermut ablöschen. Mit Geflügelfond aufgießen und leicht köcheln lassen. QimiQ Saucenbasis und Rio Briati Parmesan dazugeben und mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kräutern verfeinern.
4. Für den Parmesanschaum: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen und in einem Topf erhitzen. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine Sahnekapsel hineindreuen und gut schütteln.
5. Parmesanschaum in die Parmesankörbchen dressieren. Parmesansuppe mit dem Basilikumöl verfeinern und mit den Parmesankörbchen servieren.