



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.