



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Schinken Kren Espuma

Rezept aus www.ichkoche.at Foto Miriam

Zutaten

Portionen: 4

1/2 Stk. Zwiebel

1 EL Butter

150 g Schinken (gekocht)

2 EL Weisswein

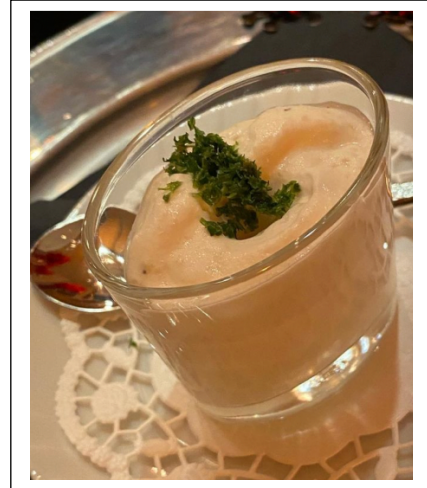
175 ml Rindssuppe

50 ml Schlagobers

Pfeffer (fein gemahlen)

Kren (nach Belieben)

Schnittlauch (zum Garnieren)



Zubereitung

Für Schinken-Kren Mousse Zwiebel fein hacken, in Butter 2-3 Minuten dünsten Schinken in Würfel schneiden begeben und mitdünsten mit Weißwein und Rindssuppe ablöschen. ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Kren beifügen und mit einem Stabmixer pürieren.

Mit Gewürzen abschmecken und anschließend durch ein feines Sieb passieren, abkühlen und Schlagobers hinzufügen und in ein 0,5 L Rahmbläser einfüllen. Eine Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Mindestens 2 Stunden kühlen.