

Cappuccino von der Esskastanie

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

für die Suppe

100 g Zucker
500 g geschälte Maroni
100 ml weißen Portwein
100 ml Madeira
30 ml Balsamico
1 l Fasankraftbrühe
200 ml Sahne
Kirschwasser

für den Milchschaum

150 ml Milch
1 EL Fasanenkraftbrühe
1 TL kalte Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen, die geschälten Maroni hinzugeben und kurz mit anschwitzen.
2. Mit Portwein und Madeira ablöschen – kleinen Spritzer Balsamico hinzugeben.
3. Mit Fasanenkraftbrühe auffüllen und leicht köcheln lassen.
4. Ansatz mit einem Zauberstab mixen und durch ein feines Sieb passieren, mit Kirschwasser parfümieren.
5. Zum Servieren: die Milch mit der Fasanenbrühe temperieren mit Salz und Pfeffer abschmecken die kalte Butter hinzugeben und mit einem Zauberstab schaumig mixen.
6. Die Suppe in eine Cappuccinotasse geben und mit dem Milchschaum anrichten.



Viel Freude beim Nachmachen und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!

★ ★ ★ ★
TERRASSENHOF

ERHOLEN AM TEGERNSEE