

Caprese mit Pesto und Parmesanchips, Maronen-Cappuccino

Für zwei Personen

Für den Maronen-Cappuccino:

100 g gekochte Maronen	1 Schalotte	1 Lauchstange
20 ml Wermut	400 ml Geflügelfond	200 ml Sahne
10 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Trüffelschaum:

50 ml Sahne	75 ml Milch	25 g Butter
$\frac{1}{4}$ TL Trüffelöl	Salz	

Für das Caprese:

10 kleine Kugeln Büffelmozzarella	10 rote Cocktailtomaten	20 ml Crema di Balsamico
2 Basilikumblätter		

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	30 g Parmesan
30 g geröstete Pinienkerne	120 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Parmesanchips:

75 g Parmesan	1 Msp. Paprikapulver	1 Msp. Kräuter der Provence
Für die Garnitur:	essbare Blüten	

Für den Maronen-Cappuccino:

Den Backofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen und eine Hälfte kleinschneiden. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Schalotte, Lauch und Zucker in der Butter glasig dünsten. Maronen dazugeben, mit Wermut ablöschen und komplett reduzieren lassen. Mit Sahne und Fond aufgießen, ca. 15-20 Minuten köcheln lassen und dann fein pürieren. Durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Trüffelschaum:

Milch mit Butter, Sahne, Trüffelöl und etwas Salz aufkochen, mit dem Stabmixer schaumig rühren und die Suppe mit einem Häubchen Schaum garnieren.

Für das Caprese:

Tomaten waschen und trockentupfen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Büffelmozzarella und Cocktailtomaten auf einen Spieß im Wechsel spießen. Crema di Balsamico darüber verteilen. Basilikumblätter dazugeben.

Für das Pesto:

Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Basilikum, Olivenöl und Knoblauch mit einem Pürierstab zerkleinern. Parmesan reiben. Pinienkerne und Parmesan zufügen und noch einmal durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Parmesanchips:

Parmesan fein reiben und mit Paprikapulver und Kräutern der Provence würzen. Mit einem Teelöffel auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im Backofen ca. 6-7 min. goldbraun backen.

Danach die Chips vorsichtig auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jonas Lang am 04. Februar 2020