

Blumenkohlschaum

250 g Blumenkohl
2,5 dl Milch (Kochverlust ca. 1 dl)
1 dl Rahm
Meersalz

Den Blumenkohl mit der Milch und dem Salz sehr weich kochen. Etwas abkühlen lassen, den Rahm dazu geben und mit dem Mixstab pürieren. Durch ein Sieb passieren, in den Rahmbläser füllen, eine Kapsel einlegen, verschliessen, gut schütteln und kühl stellen.

Serviermöglichkeiten:

Zu Fischcarpaccio oder roh marinierten Jakobsmuscheln.

Variante:

Anstatt Blumenkohl kann man auch Broccoli verwenden.