

BRESAOLA MIT ARTISCHOCKE UND PARMESANSCHAUM

4 Pers

ZUTATEN:

8	Scheiben	Bresaola
1	Büchse	Artischockenbödeli
10	g	Schalotten, in Würfeln
	wenig	Knoblauch, in feinen Würfeln
2	EL	Rotwein
10	ml	Sherry
2	EL	Sonnenblumenöl
2	EL	Olivenöl
2	EL	Weisswein-Essig
		S & P
150	g	Parmesan, frisch gerieben
2	Blatt	Gelatine
1,5	dl	Milch
1,5	dl	Rahm, steif geschlagen

ZUBEREITUNG:

Artischocke:

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl kurz andünsten. Mit Rotwein und Sherry ablöschen. Pfefferkörner und Salz begeben und um 50 Prozent reduzieren. Wenn kalt Öl dazugeben und mit Weissweinessig abschmecken. Mit den fein gehackten Artischockenbödeli vermischen.

Parmesanschaum:

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, danach auspressen. Mit der Milch zusammen unter Rühren leicht erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Milch mit dem Käse mischen und mit dem Mixstab pürieren. Die Masse abkühlen lassen und den Rahm unterziehen in Serviergläser oder z.B. Espressotassen abfüllen. Kühl stellen (mindestens 1 Stunde).

2 Bresaola-Scheiben auf dem Teller drapieren. Parmesanschaumgläser dazustellen. Bresaola mit Artischockenvinaigrette beträufeln. (max. 1 Teelöffel)

Nachgekocht, gegessen im Postigliun Andiast, Guido Sgier