



# Kalter Champignon - Cappuccino Schaum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 9-10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '9-10', 'yield' : " } });
```

In Cappuccino Tassen, als kleiner, origineller Schluck zum Stehempfang

## Zutaten

- 150 g Stein - Champignons
- 2 EL Butter
- 4 EL Crème fraîche
- 2 El geschlagene Sahne
- 1 Knoblauchzehe, mit Salz gerieben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 150 ml Rind - oder Kalbfleisch Bouillon
- (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 4 EL trockener Sherry
- 4 EL Crème fraîche
- 4 El moussierender Prosecco
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 2 - 3 Champignons, fein gewürfelt, für die Garnitur
- Etwas frischen Schnittlauch, gehackt, für die Garnitur

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Champignons mit einer kleinen Bürste säubern, den Wurzelansatz abschneiden, nicht waschen und in grobe Scheiben schneiden.

### Schritt2

2 Champignons recht fein hacken und mit dem Schnittlauch mischen.

### **Schritt3**

Den Knoblauch würfeln und mit etwas Salz, mittels einer breiten Fleischmesser Klinge fein reiben.

### **Schritt4**

Der Ansatz:

### **Schritt5**

Die Zwiebeln und den Knoblauch in der Butter zunächst glasig anschwitzen und die Champignonscheiben dazu geben; 2 - 3 min. anschwitzen.

### **Schritt6**

Die Bouillon aufgießen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen; ca. 5 min. leise köcheln lassen. Danach mit dem Stabmixer fein pürieren, kalt stellen.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Kurz vor dem Servieren, zum gut durchgekühlten Champignon - Cappuccino zunächst den Sherry, Prosecco, Creme fraiche, dann die geschlagene Sahne schaumig mit dem Stabmixer unterheben.

### **Schritt9**

In eiskalt gestellte Cappuccino Tassen (Tiefkühler) portionieren, Prosecco darüber geben und die fein gehackten Champignons mit dem Schnittlauch darüber streuen.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** cappuccino, Schaum

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalter-champignon-cappuccino-schaum/>