



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/>