Schaum von Romadur mit Kartoffelstroh, marinierten Zwiebeln und Zwetschgenkompott



Zutaten (für 4 Personen)

Für den Käseschaum:
150 g Kartoffeln, mehlig
200 ml bayer. Sahne
150 g bayer. Romadur
Muskat, frisch gemahlen
Für das Kartoffel-Stroh:
2 Kartoffeln, festkochend à 80 g
1 l Öl zum Frittieren
Für die marinierten Zwiebeln:
120 g rote Zwiebeln , 60 g weißer Balsamico, 20 g Zucker, 1 Prise Salz
Für das Kompott:
50 g Zucker, 400 g Zwetschgen, entsteint und geviertelt
30 g roter Portwein, 1⁄4 Zimtstange, 2 Stiele Zitronen-Thymian, 1-2 EL Saucenbinder hell
Außerdem:
Radicchio-Salat, gewürfelter Romadur, Zitronenthymian
1 Sahnesyphon mit Co2 Kartuschen

Zubereitungszeit	Kcal	KJ	Eiweiss	Fett	Kohlenhydrate
60 Min.					

Zubereitung

1. Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Zusammen mit Sahne, Romadur und Muskatnuss auf ca. 70 °C erhitzen, nicht kochen lassen. Pürieren, durch ein feines Sieb streichen. In den Sahne-Siphon geben, nacheinander zwei Kapseln aufdrehen und gut schütteln. In heißem Wasserbad warm stellen.

2. Kartoffeln in feine Steifen schneiden, die Stärke mit kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen. Goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen.

3. Die Zwiebeln in Streifen schneiden. Restliche Zutaten mit 100 ml Wasser zusammen aufkochen, über die Zwiebeln gießen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

4. Den Zucker karamellisieren und Zwetschgen zugeben. Mit Portwein ablöschen. 100 ml Wasser, Zimtstange und Thymian zugeben und kochen, bis die Zwetschgen weich sind. Zimtstange und Thymian entfernen und mit Saucenbinder abbinden.

5. Zentriert anrichten.

MILCHBAUERN SERVICE BAYERN Verband der Milcherzeuger Bayern