

# Parmesanschaum

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für ca. 5 Personen:

40 ml	Olivenöl, raffiniert
80 g	Schalotten, fein gehackt
60 ml	Balsamico Bianco
220 ml	Gemüsefond
220 ml	Creme double
140 g	Parmesan, frisch gerieben
70 g	Butterwürfel, kalt
	Salz, Pfeffer weiß – frisch gemahlen

Herstellung:

Schalotte in Olivenöl glasig anschwitzen.

Mit Balsamico Bianco ablöschen und mit dem Fond auffüllen.

Die Flüssigkeit auf ein Drittel einkochen lassen.

Creme double hinzugeben und die Flüssigkeit nochmal auf die Hälfte reduzieren.

Parmesan zusammen mit den kalte Butterwürfeln in die Sauce geben und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. noch mit Zucker süßen (hängt von der Qualität des Balsamicos ab).

