

Nussbutterschaum

150 gr La Ratte Kartoffel
100 gr Milch
100 gr Geflügelfond
100 gr Nussbutter
30 gr Trüffelsaft
Salz, Pfeffer
Sherry Essig 3%

Zubereitung

La Ratte kochen schälen fein passieren, mit Milch – Geflügelfond – Nussbutter im Thermomix bei 70°C etwa 5 Minuten aufschlagen. Abschmecken und in Isiflasche abfüllen. Warm stellen.

(Rezept von Egon Heiss)