

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

PARMESAN SCHAUM

Kartoffel · Sahne · Espuma

Signature Recipe
Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Kartoffel · Sahne · Espuma

Ansatz für einen 1-l-Warmsiphon · Füllgrenze beachten

01 KARTOFFELN

300 g mehligkochende Kartoffeln schälen, würfeln und in Wasser weich kochen. Optional eine saubere Parmesanrinde mitgaren, anschließend entfernen. Kartoffeln abgießen und durchpressen.

02 BASIS

150 ml Sahne und 150 ml Wasser erhitzen. Kartoffeln zugeben und glatt rühren. 100 g Butter und 150 g fein geriebenen Parmesan einarbeiten, bis eine glatte Masse entsteht.

03 WÜRZEN & SIEBEN

Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat abschmecken. Sehr fein sieben. Die Masse muss fließfähig sein; bei Bedarf wenig warmes Wasser ergänzen. Kein Partikel darf die Düse verstopfen.

04 SIPHON

In einen für warme Zubereitungen geeigneten 1-l-Siphon füllen, maximale Füllmarke beachten. Kapseln und Schütteln genau nach Geräteanleitung; beim iSi Gourmet Whip 1 l sind zwei passende Sahnekapseln vorgesehen.

05 SERVIEREN

Im Wasserbad nach Geräteanleitung warm halten, beim genannten Gerät höchstens 75 °C. Vor dem Portionieren erneut schütteln, kopfüber dosieren und eine Probe abgeben. Nicht unter Druck öffnen.



“

Fein passieren. Dann wird aus Creme ein Schaum.

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Ansatz für einen 1-l-Warmsiphon · Füllgrenze beachten

01 EINKAUF

- ☐ **300 g mehligkochende Kartoffeln**
Alternative: vorwiegend festkochende, sorgfältig passieren.
- ☐ **150 ml Sahne · 150 ml Wasser**
Alternative: Milch statt Wasser, reichhaltiger.
- ☐ **100 g Butter · 150 g Parmesan**
Alternative: gereifter Hartkäse; Salzgehalt prüfen.
- ☐ **Salz · Pfeffer · Muskat**
Alternative: erst nach dem Käse abschmecken.
- ☐ **Passende Sahnekapseln nach Gerät**
Alternative: ohne Siphon als Creme servieren; Textur ist dann anders.

02 ZUBEHÖR

1-L-WARMSIPHON

Alternative: Menge auf mehrere zulässige Füllungen aufteilen; Geräteanleitung beachten.

TOPF + KARTOFFELPRESSE

Alternative: Stampfer und anschließendes feines Passieren.

FEINES SIEB + WASSERBAD

Alternative: Passiersieb, Thermometer und Topf als Wasserbad.

VOR DEM START

Keinen reinen Kaltsahnespender erhitzen. Siphonvolumen, Kapselzahl und Füllmarke müssen zusammenpassen. Masse sehr fein passieren und die Geräteanleitung beachten.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.