

Rezept von Heinz Hanner, Restaurant Hanner, Mayerling

### Zucchinicreme mit Parmesanschaum

20 Minuten/leicht



#### **Zutaten:**

3 Zucchini, 1 Zwiebel, 1 EL Olivenöl, 65 ml Weißwein, 1 Liter Rindsuppe,  
1 gekochte Kartoffel;  
100 g Parmesan, 250 ml Rindsuppe, 2 Eidotter; Pfeffer.

#### **Zubereitung:**

Zwiebel fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Danach die in Würfel geschnittenen Zucchini mitschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Rindsuppe aufgießen, die geschälte und zerdrückte Kartoffel beimengen. Einmal kräftig aufkochen lassen, anschließend pürieren.

Den Parmesan fein reiben, in die heiße Rindsuppe geben und ziehen lassen. Durch ein Sieb seihen, die Dotter beimengen und über Dampf schaumig schlagen. Zucchinicreme in tiefen Tellern anrichten. Den Parmesanschaum über die Zucchinicreme ziehen, mit Pfeffer aus der Mühle vollenden.