



Bellevue Rhenish Hotel

— Familientradition seit 1887 —

Parmesanmousse

Parmesanmousse | Riesling-Schinken | bunte Erdfrüchte



JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Rezeptur

Marinierte Gelbe Bete

2	Stk	gelbe Bete
1	Stk	Knoblauchzehe
		Thymian
		Rosmarin
		Lorbeer, Wacholder ,weißer Pfeffer und Korianderkörner
30	ml	trockener Weißwein
30	ml	Reisessig
20	ml	Rieslingessig
300	ml	Wasser
20	g	Salz
		Etwas Safran für die Farbe und 1 Scheibe Ingwer

Die Gelbe Bete schälen und in die gewünschte Größe schneiden oder ausstechen. Alle Zutaten, außer dem Essig, aufkochen und die Bete darin weich garen. Essig dazu geben und die Bete darin auskühlen lassen.

Dieses Grundrezept ist auf andere Bete-Arten umsetzbar. Bei Roter Bete empfiehlt sich jedoch die Verwendung von Rote Bete-Saft, damit die Farbe erhalten bleibt.

Parmesanmousse

0,75	l	Sahne
1	Scheibe	Speck
½	Bund	Petersilie
½	Bund	Rosamarin
¼	Bund	Thymian
250	g	Parmesan (gerieben)
100	g	Ziegenkäse (gerieben)
		Knoblauchöl

Sahne, Speck und Petersilie zusammen aufkochen, dann den Rosmarin dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Das Gemisch anschließend abpassieren und die Kräuter aufheben. Dann die Kräutersahne zusammen mit dem Parmesan, dem Ziegenkäse und dem Knoblauchöl in den Mixer geben und fein pürieren. Danach alles zusammen mit den Kräutern nochmals aufkochen und ziehen lassen, anschließend abpassieren. Dann 4 Blatt eingeweichte Gelatine darin auflösen und abfüllen.



Bellevue Rheinhôtel

— Familientradition seit 1887 —

Graubrotchips

Das Graubrot einfrieren, am besten ein paar Stunden. Anschließend das Brot auf der Aufschnittmaschine in 2mm-dicken Scheiben aufschneiden. Die feinen Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, und mit einem Ofenrost beschweren, damit die Chips sich nicht wölben. Bei 170°C ca. 10 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

