

Parmesanhippen mit Wachtelei und Speckschaum

Als Amuse gueule oder für ein Buffet

Parmesanhippen: Parmesan mit Eiweiß, Semmelbröseln und Olivenöl zu einem krümeligen Teig mischen. Aus einer dickeren Pappe eine löffelartige Form mit dickem Stiel ausschneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Käsemischung jeweils dünn, ca. 3 mm hoch, auf die Form drücken, vorsichtig ablösen und aufs Blech legen. Es passen ca. 5 - 6 Hippen auf ein Blech. Bei 180 Grad backen, bis der Käse zerlaufen ist und die Ränder anfangen braun zu werden. Herausheben und sofort auf einen China-Suppenlöffel legen, mit einem zweiten Löffel eindrücken, sodass eine Löffelform entsteht. Auskühlen lassen und auf ein Tablett setzen.



Speckschaum: Die Sahne mit Speck, Zwiebeln und Kräutern aufkochen lassen und auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb abgießen und die Flüssigkeit mit Kalträuhgelatine schaumig aufschlagen.

Die Wachteleier in 3 Minuten hart kochen.

Auf jede Hippe kommt erst ein Salatblatt (hilft gegen Durchweichen), dann etwas Speckschaum, z. B. mit einer Garnierspritze eine Rosette aufspritzen, dann ein halbes Wachtelei, darauf etwas von dem Speck aus dem Sieb und eine viertel Cocktailltomate.

Hält kühl gestellt locker 1 Nacht die Form und den Geschmack.

Die Hippen und die Sahne kann man super am Vortag machen und ca. 1 h vor der Feier alles garnieren.

Zutaten für 16 Portionen:

- 200 g Parmesan, fein gerieben
- 2 Eiweiß
- 4 EL Semmelbrösel, feine
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Speck, fein gewürfelter
- 1 Schalotte(n), fein gewürfelte
- 300 ml Sahne
- 2 EL Kräuter, fein gehackte (Oregano, Thymian, Rosmarin)
- ½ Pck. Gelatine zum kalt Anrühren
- 8 Stück Wachtelei(er), hart gekocht
- 4 Blätter Salat
- 8 Cocktailltomaten