

**H** HÄDECKE

Thuri Maag

# *Espumas!*

Mousses & Schäume

641.8:539

# Inhaltsverzeichnis

## **Einführung**

Die Welt der Schäume	8
Praxis	10

## **Getränke**

Sommer-Cocktail mit Rosenblütenschaum	14
Morgenmuffeltee mit Minzeschaum	15

## **Suppen**

Falsches Bier	18
Bärlauchsüppchen, step by step	20
Spargelschaumsüppchen	22
Kalte Tomatensuppe mit scharfem Tomatenschaum	24
Pilzschaum	26
Sellerieschaumsüppchen mit Trüffel	27

## **Vorspeisen**

Roquefortschaum im Parmesankörbchen mit Birnen und roten Nüssen	30
Forellenschaum	32
Gelber Peperonischäum	33
Grüne Spargel-Chartreuse mit Mandarinschaum	34
Meerrettichschaum im Gurkenbecher mit Räucherlachs	36
Blaue Stampfkartoffeln mit Milchkaffee- schaum, step by step	38
Rucolamousse mit geräucherter Gänsebrust	40
Lauwarmer Pilzcocktail mit Trüffel-Zabaione	42
Grüne Spargelmousse	44

## **Hauptgerichte**

Zanderousse-Gugelhupf mit Bärlauchschaum	48
Speckschaum im Brotring, mit Bärlauch und Morcheln	50
Kartoffelschaum in der blauen Kartoffel	52
Carbonaraschaum im Kräuter-Spaghetti-Nest	54

## **Desserts**

Karottenschaum mit Ingwer	58
Bananenschaum in der Schokobanane	60
Erdbeermousse mit Beerengrütze	62
Himbeerschaum mit gemischten Beeren	64
Maronischäum mit Sauerkirschen und Meringue	65
Orangenschaum auf Orangenfilets und Limettensorbet, step by step	66
Klassische Schokomousse, step by step	68
Passionsfruchtmousse mit exotischen Früchten	70
Rhabarbermousse	71
<b>Register</b>	72

## **Abkürzungen**

EL	gestrichener Eszlöffel
TL	gestrichener Teelöffel
dl	Deziliter
ml	Milliliter
Msp	Messerspitze