



Frühstücksschaum (für ca. 8 Port.)

300ml	Kaffee
150ml	Milch
300ml	Sahne
70g	Weißbrot (o.Rinde)
70g	helle Konfitüre
20g	Zucker
30g	Butter



Alles zusammen aufkochen, 3 Meßlöffel Spuma hinzugeben, das ganze pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Danach die Masse in einem Sahnspender umfüllen und mit 2 Gaskapseln aufschäumen und kräftig schütteln.



Cornfritters mit Mangosalsa (ca.16 Stck.)

200 g Maiskörner (ca. 2 kl. Maiskolben vorgegart/vakuumiert) davon 1/2 mit

120 ml Milch und 1 prise Salz und 1 pris Pfeffer pürieren.

170 g Mehl gesiebt in eine Schüssel mit 2 Eigelb und Maismilch geben und gut verrühren.

Restlichen Mais in den Teig geben und ein aufgeschlagenes Eiweiß zum Schluss vorsichtig unterm Teig rühren.

In wenig Öl goldgelb backen.

Tipp: Eiweiß mit einer winzigen Prise Salz aufschlagen.

Frischkäsecreme

400 g Frischkäse

200 g Mascarpone

mit dem Saft 2 Limette

prise Salz und Pfeffer abschmecken.

Mangosalsa

300 g Mangofruchtfleisch (schälen und in feine bronuoise schneiden)

1-2 Chilischoten (mit Handschuhen entkernen und in feine juilienne schneiden)

100 g rote Zwiebeln (in feine bronuoise schneiden)

das ganze ebenfalls mit dem Saft einer Limette, prise Salz, Pfeffer und einer prise Zucker würzen.



Blattsalat Pesto *(für ca. 8 Port.)*

80g *Blattsalatreste*
50g *Blattspinat (geputzt)*
½ *Knoblauchzehe*
1Eßl. *Pistazienkerne (10g)*
1Eßl. *frisch geriebenen Parmesan*
1Eßl. *Limettensaft*
Salz, Pfeffer
120ml *Olivenöl*

*Alles zusammen in einem Meßbecher geben (außer Parmesan) und pürieren.
Zum Schluß den geriebenen Parmesan unterrühren*

