

## Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



### Parmesan - Bergkäsefonduta

**Koch: Andreas Döllerer**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Fonduta

- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch (nur den weißen Teil)
- 110 g Knollensellerie (geschält)
- 20 ml Pflanzenöl zum Anbraten
- 150 ml Weißwein
- 800 ml Rindsuppe (od. Gemüsesuppe)
- 150 ml Milch
- 175 ml Sahne
- 250 g geriebener Parmesan
- 250 g geriebener Bergkäse (mind. 10 Monate gereift)
- geriebene Muskatnuss
- Cayennepfeffer
- Salz

Für die Garnitur

- evtl. frischer Trüffel (Weißer Alba Trüffel oder Wintertrüffel – je nach Jahreszeit)

## Zubereitung

- 1.** Für die Fonduta zuerst die Zwiebel, den Lauch und den Knollensellerie in kleine Würfel schneiden und langsam in einem Topf in neutralem Pflanzenöl farblos anschwitzen.
- 2.** Anschließend das Gemüse mit dem Weißwein ablöschen und alles auf die Hälfte einreduzieren lassen. Dann mit der Rindsuppe auffüllen, etwa 20 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.
- 3.** Nun den Fond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren (das verkochte Gemüse entfernen) und den Sud mit der Milch und der Sahne auffüllen. Den Sud langsam aufkochen lassen und den geriebenen Parmesan und den Bergkäse einrühren.
- 4.** Zum Schluss die Fonduta kräftig mit Salz, Cayennepfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und vor dem Servieren mit einem Pürierstab luftig mixen. Je nach Belieben mit frisch gehobeltem Trüffel garnieren.