Суп-пюре из сладкой кукурузы с ломтиками рассольного сыра

Ингредиенты

- Кукуруза ярко-желтая – 300 г
- Шафран – 1 пач
- Масло сливочное – 2 ст.л.
- Бекон – 40 г
- Кукуруза початок – ½ шт.
- Сливки 22% – 200 г
- Молодой сыр в рассоле Hochland Professional – 90 г
- Куриный или овощной бульон – 1 стакан
- Соль, перец по вкусу
- Тыквенное масло или масло черного тмина – 1 ст.л.
- Кервель свежий – пару веточек
- Горошек пророщенный – пару ростков
- Листья молодой свеклы
- Время приготовления 25 минут
- Ингредиенты на 2 порции

Приготовление

В горячем, предварительно приготовленном бульоне, заварить шафран. - В разогретом сотейнике на сливочном масле обжарить кукурузу в течение 5 минут, влить бульон и сливки, довести до кипения. - Измельчить сливочно-кукурузную смесь с добавлением рассольного сыра Hochland Professional (60 г) в блендере до однородной консистенции, если очень густой – следует добавить еще бульона. - На сухой и разогретой гриль-сковороде обжарить с обеих сторон бекон, до состояния «чипс», промокнуть от излишков жира на бумажном полотне. - Початок кукурузы обжечь горелкой и срезать румяные зерна кукурузы. - Сыр Hochland Professional нарезать произвольной величины неравные кубики.

Перелить горячий крем-суп в подогретую супницу. В центр выкладываем сыр Hochland Professional, бекон, листья зелени, посыпаем блюдо зернами кукурузы и крайне аккуратно при помощи кулинарного шприца наносим немного ароматного масла. Лайфхак:нанесение декора на поверхность супа. Отлично подходят для декора кулинарные сливки. Зажимаете носик и наносите капли сливочного цвета, можно затем взять шпажку и привнести немного художеств. Подходят

также и различные масла, которые при этом еще и вкус обогащают – тыквенное, виноградное, оливковое, бурого риса, тмина и многие прочие, ассортимент которых в настоящее время исчисляется десятками как по полезным свойствам, так и по ароматам.

Тип продукта

Сыр мягкий в рассоле

400 г