Süßkartoffel-Espuma mit Parmaschinken und Parmesan 

**Zutaten für 4 Portionen:**

 350 g Süßkartoffeln

 2 EL Olivenöl

 Salz

 200 ml Schlagsahne

 Pfeffer

 1 Bund Rauke

 50 g Parmesan

 80 g Parmaschinken

 einige Tropfen Balsamicocreme

 2 EL Olivenöl
**Zubereitung:**

1. Süßkartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. 30 g abnehmen und sehr fein würfeln. 2 TL Olivenöl erhitzen und die Würfelchen darin 3-4 Minuten braten, beiseite stellen. Süßkartoffelscheiben in Salzwasser 15-20 Minuten weich kochen. Wasser abgießen. Sahne zufügen und pürieren. Mit etwas Pfeffer abschmecken und die Masse durch ein feines Sieb streichen. In einen ISI WHIP mit dicker Tülle füllen.
2. Rauke abbrausen, verlesen und putzen. Parmesan in Späne hobeln. Süßkartoffel-Espuma auf Teller spritzen. Mit Parmesan, Parmaschinken und Raukeblättchen garnieren. Balsamicocreme und Olivenöl darüber träufeln. Mit den Süßkartoffelwürfelchen bestreut servieren.
3. Idee: Andreas Bärenklau, Küchendirektor im Park Hyatt Hamburg.

**Zubereitungszeit:**
ca. 30 Minuten

**Tipp:**

Wer keinen ISI WHIP hat, kocht die Süßkartoffeln wie beschrieben und püriert sie mit 100 ml Sahne. Den Rest der Sahne steif schlagen und unterheben. So wird die Masse auch sehr schön schaumig-locker.

**Nährwerte:**

 Pro Portion ca.

 Energie: 336 kcal / 1409 kJ

 Eiweiß: 11 g

 Fett: 25,5 g

 Kohlenhydrate: 17 g