



HEISSKALTE BASILIKUM-MANGO-LIAISON

QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

BASILIKUMSUPPE:

50 g	Olivenöl
2	Zwiebel(n), klein
2 Bund	Basilikum
100 g	Weisswein
260 g	Wasser
500 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
	Salz und Pfeffer

MANGOFOND:

2	Mango(s)
200 ml	Wasser
120 g	Glucose

ZUBEREITUNG

1. Für die Basilikumsuppe Olivenöl erwärmen, Zwiebeln darin andünsten, Basilikum dazugeben. Nach dem Zusammenfallen des Basilikums mit Weisswein ablöschen. Wasser und QimiQ auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschliessend die Suppe pürieren.
2. Für den Mangofond Mangofleisch und Wasser mischen, mixen. Gemisch durch ein Sieb in eine Pfanne streichen. Glucose dazugeben und glattrühren. Mangofond einmal aufkochen.
3. Gläser zur Hälfte mit dem Mangofond füllen und anschliessend die Basilikumsuppe darauf giessen.