



RANDENSUPPE MIT WASABISCHAUMNOCKEN



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

250 g

50 g Zwiebel(n), fein gehackt

300 g Randen, geschält

1 TL Olivenöl

600 ml Gemüsebouillon

Rotweinessig

Salz und Pfeffer

Kümmel

1 Msp. Meerrettich

0.5 TL Zucker

FÜR DIE NOCKEN

1 Eiweiss

0.5 TL Wasabi

Salz

ZUBEREITUNG

1. Für die Suppe: Zwiebeln und Randen in Öl anschwitzen und mit Gemüsebouillon aufgiessen.
2. Weinessig, Gewürze, Meerrettich und Zucker dazugeben, köcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Für die Nocken: Eiweiss steif schlagen und mit Wasabi und Salz würzen. Aus der Masse kleine Nocken ausstechen und im leicht kochenden Salzwasser gar ziehen lassen.
5. Die Nocken auf der roten Randensuppe anrichten.