



KARTOFFELESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP MIT MADEIRABUCHENRASLING



QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Showeffekt beim Servieren aus der Kisag Bläser



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER KISAG BLÄSER

300 g QimiQ Rahm-Basis

100 ml Klare Gemüsebouillon

50 g Butter

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

600 g Mehliges Kartoffel(n), gekocht

weisses Trüffelöl

FÜR DIE MADEIRAPILZE

50 g Butter

300 g Pilze, geschnitten

100 ml Madeirawein

Salz und Pfeffer

Rosmarin

ZUBEREITUNG

1. Heat the QimiQ Classic, Gemüsesuppe, Butter und Gewürze erhitzen. Kartoffeln dazumischen und durch ein feines Sieb passieren.
2. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Rahmkapseln aufschrauben, schütteln und im Wasserbad warm stellen.
3. Vor dem Anrichten gut schütteln. Das Espuma evt. mit ein paar Tropfen Trüffelöl verfeinern.
4. Für die Madeirapilze Pilze in Butter anbraten und mit Madeirawein ablöschen.
5. Würzen, den Wein etwas einreduzieren lassen und unter dem Kartoffelespuma anrichten.