



# RIESLINGSCHAUMSUPPE MIT FEINEN LACHSKNÖDEL



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE LACHSKNÖDEL

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>400 g</b>	Wildlachsfilet, gewürfelt
<b>40 ml</b>	Noilly Prat/Wermut trocken
	Salz und Pfeffer

### FÜR DIE SUPPE

<b>1 kg</b>	
<b>200 g</b>	Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>200 g</b>	Knollensellerie, gewürfelt
<b>200 g</b>	Lauch, fein geschnitten
<b>80 g</b>	Butter
<b>750 ml</b>	Riesling Weißwein
<b>600 ml</b>	Fischfond
	Salz und Pfeffer
	Dill, frisch

## ZUBEREITUNG

1. Für die Knödel: QimiQ, Lachs, Noilly Prat, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer fein pürieren und gut durchkühlen lassen.
2. Für die Suppe: Zwiebel, Sellerie und Lauch in Butter anschwitzen, mit Riesling ablöschen und etwas reduzieren lassen.
3. Mit Fischfond aufgiessen und würzen. Köcheln lassen bis das Gemüse gar ist und mit einem Stabmixer pürieren.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Aus der Fischmasse kleine Knödel formen und in der Suppe ca. 4 Minuten ziehen lassen. Mit Dill garnieren und servieren.