



RIESLINGSCHAUMSUPPE MIT FEINEN LACHSKNÖDEL



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE LACHSKNÖDEL

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Wildlachsfilet, gewürfelt

20 ml Noilly Prat/Wermut trocken

Salz und Pfeffer

FÜR DIE SUPPE

500 g

100 g Zwiebel(n), Brunoise

100 g Knollensellerie, gewürfelt

100 g Lauch, Brunoise

40 g Butter

400 ml Riesling Weißwein

300 ml 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.