



RIESLINGSCHAUMSUPPE MIT FEINEN LACHSKNÖDEL



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE LACHSKNÖDEL

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

400 g Wildlachsfilet, gewürfelt

40 ml Noilly Prat/Wermut trocken

Salz

Pfeffer

FÜR DIE SUPPE

1 kg QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

200 g Zwiebel(n), fein geschnitten

200 g Knollensellerie, gewürfelt

200 g Lauch, fein geschnitten

80 g Butter

80 g Weissmehl, zum Stauben

750 ml Riesling Weißwein

600 ml Fischfond

Salz

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: Zwiebeln, Sellerie und Lauch in Butter anschwitzen und mit Mehl stauben. Mit Riesling ablöschen und einreduzieren.
3. Mit Fischfond aufgiessen und würzen. Kochen bis das Gemüse gar ist und pürieren. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
4. Aus der Fischmasse kleine Knödel formen und in der Suppe ca. 4 Minuten ziehen lassen. Mit Dill garnieren und servieren.