



SPARGELSOUFFLÉ



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SOUFFLÉ

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
250 g	Weisser Spargel, geschält
30 g	Kartoffeln, geschält
80 g	Zwiebel(n), fein gewürfelt
40 g	Butter
10 g	Zucker
80 ml	Weisswein
125 ml	Gemüsebouillon
3 g	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2	Eigelb
60 g	Frischkäse
80 g	Paniermehl
0.5	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
2	Eiweiss

FÜR DIE VINAIGRETTE

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
50 ml	Olivenöl
120 g	Crème fraîche
100 ml	Orangensaft
	Orangenschale, von 1 Orange
1	Orange(n), gewürfelt
50 ml	Balsamico Essig, hell
20 g	Koriander, geschnitten

ZUM GARNIEREN

	Peperoni(s), gewürfelt
	Schnittlauch
	Kresse

ZUBEREITUNG

1. Für das Soufflé: Spargel, Kartoffeln und Zwiebeln in Butter anschwitzen.
2. Zucker dazugeben, mit Weisswein ablöschen und mit Fond aufgiessen. Würzen und zugedeckt solange weich dünsten bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
3. Geschmortes Gemüse fein mixen und durch ein Sieb streichen.
4. QimiQ glatt rühren. Spargelmasse, Eigelb, Frischkäse, Weissbrotbrösel, Orangensaft und Orangenschale dazugeben und gut verrühren.
5. Eiweiss steif schlagen und unterheben.
6. Masse in Förmchen füllen und im Wasserbad im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Umluft) ca. 15- 20 Minuten backen.
7. Für die Vinaigrette ungekühltes QimiQ glatt rühren. Olivenöl langsam in das QimiQ einrühren bis die Masse emulgiert.

8. Restliche Zutaten dazugeben und abschmecken.
9. Mit Paprikawürfeln, Kresse, Schnittlauch garnieren und mit Spargel Soufflé servieren.