



# KAROTTEN-LIMETTEN-SUPPE MIT KOKOSSCHAUM



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Garantiert stabil und kompakt
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN KOKOSSCHAUM

<b>150 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>300 g</b>	Kokosmilch
<b>25 g</b>	Limettensaft
<b>1 g</b>	Salz
<b>1 g</b>	Weisser Pfeffer
<b>25 ml</b>	Vollrahm

### FÜR DIE SUPPE

<b>900 g</b>	
<b>40 ml</b>	Olivenöl
<b>10 g</b>	Grüne Currypaste
<b>3 g</b>	Kreuzkümmel, gemahlen
<b>15 g</b>	Koriander, frisch
<b>2 g</b>	Ingwerpulver
<b>250 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>15 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>250 g</b>	Kartoffeln
<b>250 g</b>	Rüebli
<b>890 ml</b>	Gemüsebouillon
<b>1100 ml</b>	Kokosmilch
<b>75 ml</b>	Limettensaft

## ZUBEREITUNG

1. Für den Kokosschaum: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
2. In den iSi Gourmet Whip füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und senkrecht kühlen.
3. Für die Suppe: Chilipaste, Kümmel und Koriander in einer Pfanne anbraten. Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und anbraten bis die Zwiebeln glasig sind.
4. Kartoffeln und Karotten dazugeben und für ca. 5 Minuten köcheln lassen.
5. Gemüsefond, Kokosmilch und Limettensaft dazugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und für weiter 30-45 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Karotten weich sind.
6. QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
7. Die Suppe mit dem Kokosschaum und dem restlichen Koriander kalt servieren.