



# ROTE RÜBEN-KALTSCHALE MIT KRENSCHAUM



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Gute Vorbereitung möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN MEERRETTICHSCHAUM

<b>190 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>150 g</b>	Mascarpone
<b>10 g</b>	Zitronensaft
<b>60 g</b>	Meerrettich, gerieben
<b>100 ml</b>	Vollrahm
<b>3 g</b>	Salz
<b>1 g</b>	Weisser Pfeffer

### FÜR DIE SUPPE

<b>500 g</b>	
<b>400 g</b>	Randen
<b>25 ml</b>	Olivenöl
<b>5 g</b>	Kümmel, gemahlen
<b>7 g</b>	Salz
<b>5 g</b>	schwarzer Pfeffer
<b>175 g</b>	Zwiebel(n), klein gewürfelt
<b>100 g</b>	Stangensellerie, klein gewürfelt
<b>15 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>35 g</b>	Hühnerfondkonzentrat
<b>500 ml</b>	Wasser
<b>250 g</b>	Äpfel, säuerlich, geschält
<b>25 ml</b>	Apfelessig

### ZUM GARNIEREN

<b>5 g</b>	Schnittlauch, fein geschnitten
------------	--------------------------------

## ZUBEREITUNG

1. Für den Meerrettichschaum: Alle Zutaten zusammen in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer glatt mixen. Masse in eine iSi Flasche geben, eine Sahnkapsel hineindreuen und gut schütteln. Bis zur Verwendung kalt stellen.
2. Für die Suppe: Rote Rüben gut waschen und mit Olivenöl, Kümmel, Salz und Pfeffer gut einreiben.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 45 Minuten weich garen. (Eine rote Rübe in Würfel scheiden und später als Einlage verwenden.)
4. Während die roten Rüben noch warm sind, schälen und in grobe Stücke schneiden. Zur Seite stellen.
5. Zwiebeln und Sellerie in Olivenöl anschwitzen. Knoblauch dazugeben und für ca. 1 Minuten köcheln lassen.
6. Geflügelfond/Wasser und Apfelwürfel dazugeben und köcheln lassen bis die Äpfel weich sind. Rote Rüben, Essig und Gewürze dazugeben und köcheln lassen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen.
7. Vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Gut durchkühlen lassen.
8. Die rote Rübenwürfel in kalten Suppentellern verteilen und die kalte Suppe einfüllen. Mit dem Krenschäum und dem Schnittlauch garnieren und servieren.