



SAFRAN-FENCHEL-ESPUMA



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER KISAG BLÄSER

500 ml

80 g Zwiebel(n), fein geschnitten

400 g Fenchel, in Scheiben geschnitten

80 g Mehliges Kartoffel(n)

80 g Butter

125 ml Weisswein

2 cl Pernod [Anislikör]

4 cl Noilly Prat/Wermut trocken

125 ml Klare Hühnerbouillon

Zitronensaft, von 1 Zitrone

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Safran

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Fenchel und Kartoffeln in Butter anschwitzen.
2. Mit Weisswein ablöschen. Pernod, Noilly Prat und Hühnerfond dazugeben, würzen und kochen bis das Gemüse weich ist.
3. QimiQ Saucenbasis und Zitronensaft dazugeben, mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
4. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnkapsel aufschrauben, schütteln und anrichten.
5. Im Wasserbad warm halten, oder runter kühlen und im Kühlschrank gekühlt aufbewahren. Vor dem Servieren im Wasserbad erwärmen.