



# SPARGELCREMESUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g**

**80 g** Schalotte(n), fein geschnitten

**500 g** Weisser Spargel, geschält

**100 g** Butter

**1 Liter** Weisswein

**60 g** Noilly Prat/Wermut trocken

**800 ml** Geflügelfond

**3 g** Salz

**0.2** Cayennepfeffer

**Prise(n)** Zucker

**0.5** Zitrone(n), Saft davon

## FÜR DEN SPARGELSCHAUM

**400 g**

**250 g** Weisser Spargel, gegart

**3 g** Salz

**0.3** Weisser Pfeffer, gemahlen

**Prise(n)** Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Schalotten und Spargel in Butter leicht anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und leicht reduzieren.
2. Hühnerfond und QimiQ Saucenbasis dazugeben und leicht köcheln lassen.
3. Mixen und mit den Gewürzen abschmecken.
4. Für den Spargelschaum: Den gekochten Spargel mit der QimiQ Saucenbasis erwärmen, abschmecken und mit einem Mixer fein pürieren.
5. Durch ein Sieb streichen und in eine iSi Gourmet Whip einfüllen. Mit zwei Kapseln aufschäumen und in einem Wasserbad warm stellen.
6. Suppe anrichten und mit dem Spargelschaum darauf vollenden.