



KRYSSOS GERÖSTETE ROTE TOMATENSUPPE MIT KNUSPRIGEM KÄSESNACK



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN KÄSESNACK

1 kg

250 g Ziegenkäse, gerieben

125 g Sbrinz, gerieben

125 g Karst höhlengereifter Käse, gerieben

15 g Blatt Gelatine à 3 g

Weissmehl, Type 550, zum Panieren

Ei(er), zum Panieren

Paniermehl, zum Panieren

FÜR DIE SUPPE

1.5 kg

300 g Zwiebel(n), klein gewürfelt

15 g Knoblauch, fein gehackt

150 g Lauch, fein geschnitten

100 g Knollensellerie, geschnitten

100 g Fenchel, geschnitten

250 g Rüebli

150 g Tomatenpüree

150 g Weissmehl, Type 550

300 ml Weisswein

750 ml Geflügelfond

750 g Kryssos rote Tomaten, geröstet

Oregano, gehackt

Thymian, gehackt

Basilikum, gehackt

150 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Für den Käsesnack: QimiQ Saucenbasis erhitzen, geriebenen Käse dazugeben und köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist. Gelatine in kaltes Wasser einlegen, ausdrücken und zur Käsemischung geben. Glatt mixen und wenn notwendig durchsieben. Käsemischung in einen Plastikbeutel geben und über Nacht kühl stellen.
2. Gekühlte Käsemasse in kleine Stücke schneiden und zweimal mit Mehl, Eier und Brösel panieren. In heißem Öl goldbraun herausbacken.
3. Für die Suppe: Zwiebel, Knoblauch, Lauch, Sellerie, Karotten und Fenchel in Butter anschwitzen. Tomatenmark und Mehl dazugeben und gut verrühren. Mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. Kryssos geröstete rote Tomaten dazugeben und köcheln lassen bis die Zutaten weich sind.
4. QimiQ Saucenbasis und Kräuter dazugeben und glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter verfeinern. Suppe mit den Käsesnacks servieren.