



SPARGELCREMESUPPE MIT LACHSKAVIAR



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkoholstabil



20



leicht

Tipps

Mit Pestoöl verfeinern.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SPARGELCREMESUPPE

400 g

100 g Schalotte(n), fein geschnitten

4 g Knoblauch, gehackt

80 ml Olivenöl

400 g Weisser Spargel, geschält, in Stücke geschnitten

60 ml Weisswein

400 ml Spargelfond

Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

150 g Lachskaviar

ZUBEREITUNG

1. Schalotten und Knoblauch in heissem Olivenöl anschwitzen, mit weissem Spargel dazugeben und mit Weisswein ablöschen.
2. Mit QimiQ Saucenbasis, Spargelfond und Wasser aufgießen und so lange köcheln lassen bis der Spargel weich ist.
3. Abschmecken, mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
4. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine iSi Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
5. Spargelcremesuppe mit dem Lachskaviar anrichten und servieren.