



RANDEN SUPPE MIT WASABISCHAUM



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

125 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

50 g Zwiebel(n), fein gehackt

1 TL Olivenöl

750 ml Klare Gemüsebouillon

300 g Randen, geschält

Rotweinessig

Salz und Pfeffer

Kümmel

1 Msp. Meerrettich

0.5 TL Zucker

FÜR DIE NOCKEN

1 Eiweiss

0.5 TL Wasabi

Salz

ZUBEREITUNG

1. Für die Randensuppe: Zwiebeln in Öl glasig dünsten und mit der Hälfte der klaren Bouillon aufgiessen.
2. Randen, Weinessig und Gewürze dazugeben, weich dünsten und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Rohzucker abschmecken und mit der restlichen klaren Bouillon aufgiessen.
3. Die Suppe mit kaltem QimiQ Rahm-Basis verfeinern.
4. Für die Nocken: Eiweiss steif schlagen und mit Wasabi und Salz würzen. Aus der Masse kleine Nocken ausstechen und im leicht kochenden Salzwasser gar ziehen lassen.
5. Die Nocken auf der roten Randensuppe anrichten.