



RANDEN SUPPE MIT WASABISCHAUM



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

100 g Zwiebel(n), fein gehackt

2 TL Olivenöl

1.5 Liter Klare Gemüsebouillon

600 g Randen, geschält

Rotweinessig

Salz

Kümmel

Pfeffer

2 Msp. Meerrettich

1 TL Zucker

FÜR DEN SCHAUM

2 Eiweiss

1 TL Wasabi

Salz

ZUBEREITUNG

1. Für die Randen Suppe: 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 Zucker abschmecken und mit der restlichen klaren Bouillon aufgiessen.
3. Die Suppe mit kaltem QimiQ verfeinern.
4. Für den Schaum: 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 Rote Beete Suppe anrichten.