



# RANDENSUPPE MIT WASABISCHAUMNOCKEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE SUPPE

**500 g**

**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 DIE NOCKEN

**2** Eiweiss

**1 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 Zucker abschmecken und mit der restlichen klaren Bouillon aufgiessen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
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.