



KARTOFFELESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP MIT MADEIRABUCHENRASLING



QimiQ AVANTAGES

- Gute Vorbereitung möglich
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Showeffekt beim Servieren aus der iSi Flasche (iSi)



15



INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

300 g QimiQ Base crème

100 ml Bouillon de légumes

50 g Beurre

Sel et poivre

Noix de muscade, râpée

600 g Pomme(s) de terre farineuses, cuit

weißes Trüffelöl

FÜR DIE MADEIRAPILZE

50 g Beurre

300 g Pilze_Champignons, coupé

100 ml Madeirawein

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic, Gemüsesuppe, Butter und Gewürze erhitzen. Kartoffeln dazumischen und durch ein feines Sieb passieren.
2. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und im Wasserbad warm stellen.
3. Vor dem Anrichten gut schütteln. Das Espuma evt. mit ein paar Tropfen Trüffelöl verfeinern.
4. Für die Madeirapilze Buchenrasling in Butter anbraten und mit Madeirawein ablöschen.
5. Würzen, den Wein etwas einreduzieren lassen und unter dem Kartoffelespuma anrichten.