



SOUPE AU RIESLING ET QUENELLES AU SAUMON



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LES QUENELLES AU SAUMON

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Wildlachsfilet, coupé en dés

40 ml

Sel

Poivre

POUR LA SOUPE

1 kg QimiQ Base crème, réfrigéré

200 g Oignon(s), coupé fin

200 g Knollensellerie, coupé en dés

200 g Lauch, coupé fin

80 g Beurre

80 g Farine, zum Stauben

750 ml Riesling Weißwein_ Vin blanc Riesling

600 ml Fischfond

Sel

Poivre

Aneth, frais

PRÉPARATION

1. Pour les quenelles, réduire le QimiQ Classic non réfrigéré, le saumon, le Noilly Prat, le sel et le poivre en purée avec un bâton-mixeur et mettre au frais.
2. Pour la soupe, faire revenir les oignons, le céleri-rave et le poireau dans le beurre et saupoudrer de farine. Déglacer au Riesling et faire réduire.
3. Mouiller avec le fond de poisson et assaisonner. Faire cuire jusqu'à ce que les légumes soient cuits et mixer. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré.
4. Former quenelles avec la masse de poisson et laisser infuser environ 4 minutes dans la soupe. Garnir d'aneth et servir.