



SAFRAN-FENCHEL-ESPUMA



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

500 ml

80 g Oignon(s), coupé fin

400 g Fenchel, coupé en tranches

80 g Pomme(s) de terre farineuses

80 g Beurre

125 ml Vin blanc

2 cl Pernod [Anislikör]

4 cl

125 ml Fond de poulet

Jus d'un citron, von 1 Zitrone

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

PRÉPARATION

1. Zwiebeln, Fenchel und Kartoffeln in Butter anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen. Pernod, Noilly Prat und Hühnerfond dazugeben, würzen und kochen bis das Gemüse weich ist.
3. QimiQ Saucenbasis und Zitronensaft dazugeben, mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
4. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnepinsel aufschrauben, schütteln und anrichten.
5. Im Wasserbad warm halten, oder runter kühlen und im Kühlschrank gekühlt aufbewahren. Vor dem Servieren im Wasserbad erwärmen.