



KÜRBISCREMESUPPE MIT GETOASTETEN KÜRBISKERNEN



QimiQ AVANTAGES

- Stabile Masse trotz luftiger Konsistenz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



INGRÉDIENTS POUR 3134 G

FÜR DIE SUPPE

450 g

1700 g Hubbard Kürbis

225 ml

125 g Oignon(s)

5 g Ail

12 g rote Currypaste

250 ml Lait de coco

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

FÜR DAS TOPPING

150 g , réfrigéré

5 ml Jus d'un citron

100 g Crème fraîche

1 g Sel

75 g Kürbiskerne, getoastet

15 ml Kürbiskernöl_Huile de pépins de courge, zum Beträufeln

PRÉPARATION

1. Kürbis waschen, schälen und entkernen. In Würfel schneiden und mit dem Geflügelfond in einen Topf geben.
2. Zwiebel, Knoblauch und QimiQ Sahne-Basis dazugeben und köcheln lassen bis der Kürbis weich ist.
3. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Zitronensaft, Crème fraiche und Salz dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Suppe mit dem Topping, getoasteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl garnieren und servieren.