



SELLERIE-RAHM-SUPPE MIT BUCHWEIZENROULADE



QimiQ AVANTAGES

- Vermindert Hautbildung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



25



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE SUPPE

- 200 g** QimiQ Base crème, réfrigéré
- 1** Oignon(s), finement hachées
- 150 g** Pommes de terre, coupé en dés
- 450 g** Knollensellerie, pelée
- 80 g** Beurre
- 60 ml** Vin blanc
- 40 ml**
- 700 ml** Rindsuppe

FÜR DIE ROULADENFÜLLUNG

- 80 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 200 g** Topfen / Quark 20 % Fett
- 4** Jaune(s) d'œuf
- 1 TL** Persil, finement hachées
- 1 TL** Ciboulette, finement hachées
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre
- Cumin, moulues

FÜR DIE BUCHWEIZENROULADE

- 200 g** Buchweizenmehl
- 400 ml** Lait
- 2** Œuf(s)
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Suppe: Zwiebel mit Kartoffeln und Sellerie in Butter anrösten. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, mit Rindsuppe aufgießen und weich dünsten. Mit kaltem QimiQ verfeinern.
3. Für die Rouladenfüllung: Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Topfen, Eidotter, Petersilie, Schnittlauch und Gewürze dazumischen.
4. Für die Buchweizenroulade: Alle Zutaten vermischen und Palatschinken backen. Mit der Topfenmasse füllen, zusammenrollen, in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
5. Die Suppe vor dem Anrichten mit dem Stabmixer aufschäumen und mit der in Scheiben geschnittenen Buchweizenroulade servieren.