



KRYSSOS GERÖSTETE ROTE TOMATEMSUPPE MIT KNUSPRIGEM KÄSESNACK



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DEN KÄSESNACK

1 kg

250 g Ziegenkäse, râpée

125 g Sbrinz, râpée

125 g Karst höhlengereifter Käse, râpée

15 g

, zum Panieren

Euf(s), zum Panieren

Chapelure, zum Panieren

FÜR DIE SUPPE

1.5 kg

300 g Oignon(s), coupé en petits dés

15 g Ail, finement hachées

150 g Lauch, coupé fin

100 g Knollensellerie, coupé

100 g Fenchel, coupé

250 g Carotte(s)

150 g Concentré de tomates

150 g

300 ml Vin blanc

750 ml

750 g Kryssos rote Tomaten, geröstet

Oregano, haché

Thymian, haché

Basilic, haché

150 g Beurre

PRÉPARATION

1. Für den Käsesnack: QimiQ Sahne-Basis erhitzen, geriebenen Käse dazugeben und köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist. Gelatine in kaltes Wasser einlegen, ausdrücken und zur Käsemischung geben. Glatt mixen und wenn notwendig durchsieben. Käsemischung in einen Plastikbeutel geben und über Nacht kühl stellen.
2. Gekühlte Käsemasse in kleine Stücke schneiden und zweimal mit Mehl, Eier und Brösel panieren. In heißem Öl goldbraun herausbacken.
3. Für die Suppe: Zwiebel, Knoblauch, Lauch, Sellerie, Karotten und Fenchel in Butter anschwitzen. Tomatenmark und Mehl dazugeben und gut verrühren. Mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. Kryssos geröstete rote Tomaten dazugeben und köcheln lassen bis die Zutaten weich sind.
4. QimiQ Sahne-Basis und Kräuter dazugeben und glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter verfeinern. Suppe mit den Käsesnacks servieren.