



# KARTOFFELESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP MIT MADEIRABUCHENRASLING



## QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Showeffekt beim Servieren aus der iSi Flasche (iSi)



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

**300 g** QimiQ Classic

**100 ml** Klare Gemüsesuppe

**50 g** Butter

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

**600 g** mehlig Kartoffel(n), gekocht

weißes Trüffelöl

## FÜR DIE MADEIRAPILZE

**50 g** Butter

**300 g** Edlingers Buchenrasling, geschnitten

**100 ml** Madeirawein

Salz und Pfeffer

Rosmarin

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, Gemüsesuppe, Butter und Gewürze erhitzen. Kartoffeln dazumischen und durch ein feines Sieb passieren.
2. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und im Wasserbad warm stellen.
3. Vor dem Anrichten gut schütteln. Das Espuma evt. mit ein paar Tropfen Trüffelöl verfeinern.
4. Für die Madeirapilze Buchenrasling in Butter anbraten und mit Madeirawein ablöschen.
5. Würzen, den Wein etwas einreduzieren lassen und unter dem Kartoffelespuma anrichten.