



RIESLINGSCHAUMSUPPE MIT FEINEN LACHSKNÖDEL



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE LACHSKNÖDEL

250 g	QimiQ Classic
400 g	Wildlachsfilet, gewürfelt
40 ml	Noilly Prat/Wermut trocken
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE SUPPE

1 kg	QimiQ Sahne-Basis
200 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
200 g	Knollensellerie, gewürfelt
200 g	Lauch, fein geschnitten
80 g	Butter
750 ml	Riesling Weißwein
600 ml	Fischfond
	Salz und Pfeffer
	Dill, frisch

ZUBEREITUNG

1. Für die Knödel: QimiQ Classic, Lachs, Noilly Prat, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer fein pürieren und gut durchkühlen lassen.
2. Für die Suppe: Zwiebeln, Sellerie und Lauch in Butter anschwitzen, mit Riesling ablöschen und etwas reduzieren lassen.
3. Mit Fischfond aufgießen und würzen. Köcheln lassen bis das Gemüse gar ist und mit einem Stabmixer pürieren.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Aus der Fischmasse kleine Knödel formen und in der Suppe ca. 4 Minuten ziehen lassen. Mit Dill garnieren und servieren.