



RIESLINGSCHAUMSUPPE MIT FEINEN LACHSKNÖDEL



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE LACHSKNÖDEL

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Wildlachsfilet, gewürfelt
20 ml	Noilly Prat/Wermut trocken
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE SUPPE

500 g	QimiQ Sahne-Basis
100 g	Zwiebel(n), Brunoise
100 g	Knollensellerie, gewürfelt
100 g	Lauch, Brunoise
40 g	Butter
400 ml	Riesling Weißwein
300 ml	Fischfond
	Salz und Pfeffer
	Dill, frisch

ZUBEREITUNG

1. Für die Knödel: Ungekühltes QimiQ Classic, Lachs, Noilly Prat, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer fein pürieren und gut durchkühlen lassen.
2. Für die Suppe: Zwiebel, 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.