



# RIESLINGSCHAUMSUPPE MIT FEINEN LACHSKNÖDEL



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE LACHSKNÖDEL

|              |                            |
|--------------|----------------------------|
| <b>250 g</b> | QimiQ Classic, ungekühlt   |
| <b>400 g</b> | Wildlachsfilet, gewürfelt  |
| <b>40 ml</b> | Noilly Prat/Wermut trocken |
|              | Salz                       |
|              | Pfeffer                    |

### FÜR DIE SUPPE

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| <b>1 kg</b>   | QimiQ Classic, gekühlt       |
| <b>200 g</b>  | Zwiebel(n), fein geschnitten |
| <b>200 g</b>  | Knollensellerie, gewürfelt   |
| <b>200 g</b>  | Lauch, fein geschnitten      |
| <b>80 g</b>   | Butter                       |
| <b>80 g</b>   | Mehl, zum Stauben            |
| <b>750 ml</b> | Riesling Weißwein            |
| <b>600 ml</b> | Fischfond                    |
|               | Salz                         |
|               | 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: Zwiebeln, Sellerie und Lauch in Butter anschwitzen und mit Mehl stauben. Mit Riesling ablöschen und einreduzieren.
3. Mit Fischfond aufgießen und würzen. Kochen bis das Gemüse gar ist und pürieren. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
4. Aus der Fischmasse kleine Knödel formen und in der Suppe ca. 4 Minuten ziehen lassen. Mit Dill garnieren und servieren.