



RIESLINGSCHAUMSUPPE MIT FEINEN LACHSKNÖDEL



QimiQ VORTEILE

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



25



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

250 g	QimiQ Classic, gekühlt
100 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
100 g	Knollensellerie, gewürfelt
100 g	Lauch, fein geschnitten
40 g	Butter
40 g	Mehl, zum Stauben
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 dem 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.