



CREMESUPPE VOM SCHWARZEN RETTICH MIT RÄUCHERFISCH-POFESEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

600 g	QimiQ Classic, gekühlt
200 g	Zwiebel(n), fein gewürfelt
200 g	Äpfel, geschält, gewürfelt
170 g	Butter
750 g	Schwarzer Rettich, geschält, gewürfelt
600 ml	Weißwein
2.5 Liter	Gemüsebrühe
12	Lorbeerblätter
0.5 g	Majoran, getrocknet
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise(n)	Zimt

FÜR DIE POFESEN

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 g	Räucherfischfilet, fein gehackt
80 g	Gervais natur
40 g	Äpfel, fein gerieben
30 g	Walnüsse, fein gehackt
10 g	Kren, fein gerieben
10 ml	Zitronensaft
10 ml	Olivenöl
1	Eigelb
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
20 g	Petersilie, frisch
9	Scheibe(n) Toastbrot
150 g	Mehl
80 ml	Milch
2	Ei(er)
	Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. Für die Suppe: Zwiebeln und Äpfel in Butter glasig anschwitzen. Rettich dazugeben, mit Weißwein ablöschen und bis zur Hälfte reduzieren.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen, Lorbeerblätter und Majoran dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
3. Lorbeerblätter entfernen und die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und die Suppe nochmals abschmecken.
5. Für die Pofesen: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Räucherfisch, Gervais, Apfel, Walnüsse, Kren, Zitronensaft, Olivenöl, Eigelb und Gewürze dazumischen.

6. Die Hälfte der Masse herausnehmen und mit der fein gehackten Petersilie vermischen.
7. Drei Toastscheiben mit der Räucherfischcreme ohne Petersilie ca. 5 Millimeter dick bestreichen.
8. Eine zweite Toastbrotsscheibe darauf legen und mit der mit Petersilie vermischten Räucherfischcreme ebenfalls bestreichen.
9. Mit der dritten Toastbrotsscheibe abschließen und leicht zusammenpressen.
10. Die Pofesen zuerst in Mehl und dann in das mit Milch verrührte Ei tauchen und im ca. 170 °C heißem Öl schwimmend goldbraun herausbacken.
11. Auskühlen lassen, schneiden und als Einlage mit der Suppe servieren.