ROTE RÜBEN-KALTSCHALE MIT KRENSCHAUM

QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Gute Vorbereitung möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett

15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN KRENSCHAUM

190 g	QimiQ Classic
150 g	Mascarpone
10 g	Zitronensaft
60 g	Kren, gerieben
100 ml	Schlagobers 36 % Fett
3 g	Salz
1 g	Weißer Pfeffer

FÜR DIE SUPPE

500 g	QimiQ Sahne-Basis
400 g	Rote Rübe(n)
25 ml	Olivenöl
5 g	Kümmel, gemahlen
7 g	Salz
5 g	Schwarzer Pfeffer
175 g	Zwiebel(n), klein gewürfelt
100 g	Stangensellerie, klein gewürfelt
15 g	Knoblauch, fein gehackt
35 g	Hühnerfondkonzentrat (USA)
500 ml	Wasser
250 g	Äpfel, säuerlich, geschält
25 ml	Apfelessig

ZUM GARNIEREN

5 g	Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für den Krenschaum: Alle Zutaten zusammen in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer glatt mixen. Masse in eine iSi Flasche geben, eine Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln. Bis zur Verwendung kalt stellen.
2. Für die Suppe: Rote Rüben gut waschen und mit Olivenöl, Kümmel, Salz und Pfeffer gut einreiben.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 45 Minuten weich garen. (Eine rote Rübe in Würfel scheiden und später als Einlage verwenden.)
4. Während die roten Rüben noch warm sind, schälen und in grobe Stücke schneiden. Zur Seite stellen.
5. Zwiebeln und Sellerie in Olivenöl anschwitzen. Knoblauch dazugeben und für ca. 1 Minuten köcheln lassen.
6. Geflügelfond/Wasser und Apfelwürfel dazugeben und köcheln lassen bis die Äpfel weich sind. Rote Rüben, Essig und Gewürze dazugeben und köcheln lassen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen.
7. Vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Gut durchkühlen lassen.
8. Die rote Rübenwürfel in kalten Suppentellern verteilen und die kalte Suppe einfüllen. Mit dem Krenschaum und dem

Schnittlauch garnieren und servieren.