# SPARGELCREMESUPPE

**QimiQ VORTEILE**

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen

15

leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| **500 g** | QimiQ Sahne-Basis |
| **80 g** | Schalotte(n), fein geschnitten |
| **500 g** | Weißer Spargel, geschält |
| **100 g** | Butter |
| **1 Liter** | Weißwein |
| **60 g** | Noilly Prat/Wermut trocken |
| **800 ml** | Geflügelfond |
| **3 g** | Salz |
| **0.2** | Cayennepfeffer |
| **Prise(n)** | Zucker |
| **0.5** | Zitrone(n), Saft davon |

## FÜR DEN SPARGELSCHAUM

| | |
|---|---|
| **400 g** | QimiQ Sahne-Basis |
| **250 g** | Weißer Spargel, gegart |
| **3 g** | Salz |
| **0.3** | Weißer Pfeffer, gemahlen |
| **Prise(n)** | Zucker |

## ZUBEREITUNG

1. Schalotten und Spargel in Butter leicht anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und leicht reduzieren.
2. Hühnerfond und QimiQ Sahne-Basis dazugeben und leicht köcheln lassen.
3. Mixen und mit den Gewürzen abschmecken.
4. Für den Spargelschaum: Den gekochten Spargel mit der QimiQ Sahne-Basis erwärmen, abschmecken und mit einem Mixer fein pürieren.
5. Durch ein Sieb streichen und in einen iSi Gourmet Whip einfüllen. Mit zwei Kapseln aufschäumen und in einem Wasserbad (60 °C) warm stellen.
6. Suppe anrichten und mit dem Spargelschaum darauf vollenden.