# **SPARGELCREMESUPPE**



### **QimiQ VORTEILE**

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





## **ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN**

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	500 g	QimiQ Sahne-Basis
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	80 g	Schalotte(n), fein geschnitten
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	500 g	Weißer Spargel, geschält
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	100 g	Butter
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	1 Liter	Weißwein
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	60 g	Noilly Prat/Wermut trocken
O.2 Cayennepfeffer Prise(n) Zucker O.5 Zitrone(n), Saft davon  FÜR DEN SPARGELSCHAUM  400 g QimiQ Sahne-Basis 250 g Weißer Spargel, gegart 3 g Salz O.3 Weißer Pfeffer, gemahlen	800 ml	Geflügelfond
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	3 g	Salz
O.5 Zitrone(n), Saft davon  FÜR DEN SPARGELSCHAUM  400 g QimiQ Sahne-Basis  250 g Weißer Spargel, gegart  3 g Salz  O.3 Weißer Pfeffer, gemahlen	0.2	Cayennepfeffer
FÜR DEN SPARGELSCHAUM  400 g QimiQ Sahne-Basis  250 g Weißer Spargel, gegart  3 g Salz  0.3 Weißer Pfeffer, gemahlen	Prise(n)	Zucker
400 g QimiQ Sahne-Basis 250 g Weißer Spargel, gegart 3 g Salz 0.3 Weißer Pfeffer, gemahlen	0.5	Zitrone(n), Saft davon
250 g Weißer Spargel, gegart  3 g Salz  0.3 Weißer Pfeffer, gemahlen	FÜR DEN SPARGELSCHAUM	
3 g Salz  0.3 Weißer Pfeffer, gemahlen	400 g	QimiQ Sahne-Basis
0.3 Weißer Pfeffer, gemahlen	250 g	Weißer Spargel, gegart
	3 g	Salz
Prise(n) Zucker	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
- 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.