



„POWER“-WINTERSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Länger Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



Tipps

Mit frisch gehobelter schwarzer Trüffel garnieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

4 EL Butter

3 Knoblauchzehe(n), fein geschnitten

400 g Topinambur, gewaschen, mit der Schale geblättert

300 g Kohl mit Strunk, fein geschnitten

150 g Zwiebel(n), klein gewürfelt

2 EL Roggenmehl

1 EL Steinpilzmehl

Schwarzer Pfeffer, gemahlen

Tabasco

Suppenwürze

1.5 Liter Geflügelfond, oder Wasser

1 Liter Schlagobers 36 % Fett

2 cl Weißweinessig

FÜR DIE EINLAGE

Selchfleisch, gewürfelt

Forellenfilet, geräuchert

ZUBEREITUNG

1. Butter schmelzen, Knoblauch, Topinambur, Kohl und Zwiebel dazugeben und leicht anschwitzen lassen.
2. Mit dem Roggenmehl und Steinpilzmehl gut durchmischen. Geflügelfond oder Wasser, QimiQ Sahne-Basis, Schlagobers und Essig dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
3. Würzen, mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
4. Selchfleisch oder geräucherte Forelle in tiefe Schüsseln geben und mit der frisch gemixten Suppe auffüllen. Mit Petersilie, Selleriegrün und Kernöl garnieren und mit getoastetem Sauerteigbrot servieren.