



SPARGELCREMESUPPE MIT LACHSKAVIAR



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkoholstabil



20



leicht

Tipps

Mit Pestoöl verfeinern.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SPARGELCREMESUPPE

400 g	QimiQ Sahne-Basis
100 g	Schalotte(n), fein geschnitten
4 g	Knoblauch, gehackt
80 ml	Olivenöl
400 g	Weißer Spargel, geschält, in Stücken
60 ml	Weißwein
400 ml	Spargelfond
	Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

150 g	Lachskaviar
--------------	-------------

ZUBEREITUNG

1. Schalotten und Knoblauch in heißem Olivenöl anschwitzen, weißen Spargel dazugeben und mit Weißwein ablöschen.
2. Mit QimiQ Saucenbasis und Spargelfond aufgießen und so lange köcheln lassen bis der Spargel weich ist.
3. Abschmecken, mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
4. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine iSi Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
5. Spargelcremesuppe mit dem Lachskaviar anrichten und servieren.