# QimiQ

## **SCHNITTLAUCHESPUMA**

#### **QimiQ VORTEILE**



### **ZUTATEN FÜR 5 KG**

60 g	Schalotte(n), gewürfelt
100 g	Schnittlauch
20 g	Petersilie
90 g	QimiQ Whip Konditorcreme
80 g	QimiQ Sahne-Basis
200 ml	brauner Hühnerfond
15 g	Zitronenöl
15 g	Olivenöl
0.1 g	Schwarzer Pfeffer
4 g	Salz
70 ml	Weißwein

#### **ZUBEREITUNG**

- 1. Schalotten mit Olivenöl kurz andünsten.
- 2. Weißwein zugeben und auf ein Drittel einkochen.
- 3. Hühnerfond zugeben und auf ein Drittel einkochen.
- 4. Schnittlauch und grob gehackte Petersilie zugeben und kurz aufkochen lassen.
- 5. Zitronenöl, QimiQ Whip und QimiQ Saucenbasis darin verrühren.
- 6. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- 7. In einen Pacojetbecher füllen und auf -20 °C tiefkühlen.
- 8. Pacossieren und ohne Klümpchen in eine iSi Flasche füllen.
- 9. Mit einer Kapsel aufschäumen und warmstellen.