



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.