



KAROTTEN-KREUZKÜMMEL-ESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VORTEILE

- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)
- Gute Standfestigkeit



10



leicht

Tipps

Passt hervorragend zu asiatischen Gerichten.

ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI GOURMET WHIP

250 g QimiQ Whip Konditorcreme

150 g Karottenpüree

70 ml Geflügelfond

2 cl Noilly Prat/Wermut trocken

1 Msp. Kreuzkümmel

1 Msp. Piment d'Espelette

25 g Hummerbutter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. Durch iSi Trichter & Sieb direkt in den 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und zu Beginn 3- bis 4- mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren.