



SCHNITTLAUCHESPUMA

QimiQ **BENEFITS**



INGREDIENTS FOR 5 KG

60 g	Shallot(s), diced
100 g	Chives
20 g	Flat-leaf parsley
90 g	QimiQ Whip Pastry Cream
80 g	QimiQ Cream Base
200 ml	Brown chicken stock
15 g	Lemon oil
15 g	Olive oil
0.1 g	Black pepper
4 g	Salt
70 ml	White wine

METHOD

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.