



# SCHNITTLAUCHESPUMA

QimiQ **BENEFITS**



## INGREDIENTS FOR 5 KG

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