



SAFRAN-FENCHEL-ESPUMA



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITRE KISAG BLÄSER

500 ml QimiQ Sauce Base

80 g Oignon(s), coupé fin

400 g Fenouil, coupé en tranches

80 g Pomme(s) de terre farineuses

80 g Beurre

125 ml Vin blanc

2 cl Pernod [anissette]

4 cl Noilly Prat

125 ml Fond de poulet

Jus d'un citron, von 1 Zitrone

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Safran

PRÉPARATION

1. Zwiebeln, Fenchel und Kartoffeln in Butter anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen. Pernod, Noilly Prat und Hühnerfond dazugeben, würzen und kochen bis das Gemüse weich ist.
3. QimiQ Saucenbasis und Zitronensaft dazugeben, mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
4. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnkapsel aufschrauben, schütteln und anrichten.
5. Im Wasserbad warm halten, oder runter kühlen und im Kühlschrank gekühlt aufbewahren. Vor dem Servieren im Wasserbad erwärmen.