SCHNITTLAUCHESPUMA

QimiQ AVANTAGES

INGRÉDIENTS POUR 5 KG

60 g	Échalote(s), coupé en dés
100 g	Ciboulette
20 g	Persil
90 g	QimiQ Whip
80 g	QimiQ Sauce Base
200 ml	
15 g	Huile de citron
15 g	Huile d’olive
0.1 g	Poivre noir
4 g	Sel
70 ml	Vin blanc

PRÉPARATION

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.