



# KARTOFFELESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP MIT MADEIRABUCHENRASLING



## QimiQ VANTAGGI

- Gute Vorbereitung möglich
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Showeffekt beim Servieren aus der iSi Flasche (iSi)



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

**300 g** QimiQ Classic

**100** Brodo di verdura

**50 g** Burro

Sale i pepe

Noce moscata,

**600 g** Patate farinose,

## FÜR DIE MADEIRAPILZE

**50 g** Burro

**300 g** Funghi,

**100** Vino di Madera

Sale i pepe

Rosmarino

## PREPARAZIONE

1. QimiQ Classic, Gemüsesuppe, Butter und Gewürze erhitzen. Kartoffeln dazumischen und durch ein feines Sieb passieren.
2. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben, schütteln und im Wasserbad warm stellen.
3. Vor dem Anrichten gut schütteln. Das Espuma evt. mit ein paar Tropfen Trüffelöl verfeinern.
4. Für die Madeirapilze Buchenrasling in Butter anbraten und mit Madeirawein ablöschen.
5. Würzen, den Wein etwas einreduzieren lassen und unter dem Kartoffelespuma anrichten.