



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.