



SAFRAN-FENCHEL-ESPUMA



QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

500 QimiQ Sauce Base

80 g Cipolla (Cipolle),

400 g Finocchio,

80 g Patate farinose

80 g Burro

125 Vino bianco

2 cl Pernod [anisetta]

4 cl Noilly Prat

125 Fondo di pollo

Succo di limone, von 1 Zitrone

Sale

Pepe nero,

Zafferano

PREPARAZIONE

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 Sahnekapsel aufschrauben, schütteln und anrichten.
5. Im Wasserbad warm halten, oder runter kühlen und im Kühlschrank gekühlt aufbewahren. Vor dem Servieren im Wasserbad erwärmen.