SCHNITTLAUCHESPUMA

QimiQ VANTAGGI

INGREDIENTI PER 5

60 g	Scalogno,
100 g	Erba cipollina
20 g	Prezzemolo
90 g	QimiQ Whip
80 g	QimiQ Sauce Base
200	
15 g	
15 g	Olio d’oliva
0.1 g	Pepe nero
4 g	Sale
70	Vino biancho

PREPARAZIONE

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.