



SPARGELSUPPE MIT ZITRONENESPUMA

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

Rezept
VON RALPH
SCHELLING

ZUTATEN

- 30 g** Butter
 - 1** kleine Zwiebel
 - 300 g** grüner Spargel
 - 100 g** mehlig kochende Kartoffeln
 - 200 ml** kräftige Gemüsebouillon
 - 50 ml** Rahm
- Zitronenespuma**
- ½** Zitrone, Abrieb und Saft
 - 140 g** Jogurt
 - 150 ml** Rahm

ZUBEREITUNG

Zwiebel fein schneiden und in der Butter andünsten. Spargel und Kartoffeln zerkleinern und hinzugeben. Mit Gemüsebouillon ablöschen und alles ca. 15 Minuten weichkochen. Mit dem Mixer fein pürieren. Danach Rahm hinzugeben, kurz aufkochen und abschmecken.

Die Masse durch den Kisag Trichter & Sieb direkt in den Kisag Whipper 0.5 L passieren. Am besten eignen sich der Kisag Whipper Professional oder Thermo. Eine Kisag Bläserkapsel einführen und 8-10 mal kräftig schütteln. Der Bläser kann bei max. 75 °C in der Bain-Marie oder im Wasserbad warmgehalten werden. Vor dem Servieren nochmals kräftig schütteln.

Zitronenespuma: Alles vermengen, durch Kisag Trichter & Sieb direkt in den Kisag Whipper 0.5 L passieren. Eine Kisag Bläserkapsel einführen und 5 mal kräftig schütteln.

Freude am Kochen!

Weitere Rezepte unter kisag.ch