



Rezept

KISAG
KÜCHE

SCHNELLE RAHMSAUCE

4 PERSONEN | FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- 300 ml Bouillon
- 60 g Frischkäse
- 100 ml Halbrahm
- 120 g Rauchlachs

ZUBEREITUNG

Schalotten und Knoblauch klein schneiden und in der Butter glasig dünsten. Mit dem Mehl bestäuben und mit der Bouillon ablöschen. Den Frischkäse und den Halbrahm begeben und auf mittlerer Stufe 5 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce sehr gut mixen.

Den Hitzeschutz von Kisag auf den Bläser stülpen. Die Sauce durch das Kisag Trichter & Sieb in den Kisag Whipper Professional oder Thermo passieren. Den Kisag Whipper zuschrauben und eine Kisag Bläserkapsel einführen. Tülle aufschrauben und 8-10 mal kräftig schütteln.

Auf gekochte Safran-Tagliatelle geben und mit zerzupftem Rauchlachs garnieren.

Freude am Kochen!