



QimiQ
THE CREAM BASE COMPANY



Lust am Kochen.
Freude am Genuss.



DIE ERSTE SAHNE-BASIS



BÄRLAUCHCREMESUPPE
MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT

SEITE
11



VANILLEMousse-CREME
IM BISKUITMANTEL

SEITE
9



GNOCCHI MIT KÄSE-RAHM-
SAUCE UND BLATTSPINAT

SEITE
12



QimiQ-CLASSIC

- GRÜNER-APFEL-SMOOTHIE **5**
- RÄUCHERLACHSCREME-TÖRTCHEN **6**
- HÜHNERBRUST IM SESAMMANTEL AUF CURRY-ORANGEN-SALAT **7**
- EIERLIKÖRPARFAIT **8**
- VANILLEMousse-CREME IM BISKUITMANTEL **9**

QimiQ-SAUCENBASIS

- 11** BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT
- 12** GNOCCHI MIT KÄSE-RAHM-SAUCE UND BLATTSPINAT
- 13** GRATINIERTES ROSENGEMÜSE
- 14** MARMORKUCHEN
- 15** OSTERLAMM

BIS ZU
58%
WENIGER
FETT

SCHNELL
&
EINFACH

100%
GELING-
SICHER

AUS
ECHTER
HEIMISCHER
SAHNE



Der **QimiQ-Chef** empfiehlt:

QimiQ **CLASSIC**

für die pikante & süße Küche

Einfach, gelingsicher und weltweit einzigartig. QimiQ-Classic Natur eignet sich perfekt für die kalte pikante und süße Küche. Mit dem natürlichen Sahneprodukt gelingen Dressings, Dips, Terrinen, schnittfeste Desserts oder Tortenfüllungen garantiert. QimiQ-Classic Natur besteht aus 99 % österreichischer Sahne (15 % Fett) und 1 % hochwertiger Speisegelatine.

QimiQ **SAUCENBASIS**

für die warme Küche

Zaubern Sie im Handumdrehen cremige Suppen, Saucen oder Übergüsse für Grätins oder Tartes. QimiQ-Saucenbasis ist das weltweit einzigartige Produkt mit Gelinggarantie, das sich sowohl zum Kochen als auch zum Backen perfekt eignet. QimiQ-Saucenbasis besteht aus 97 % österreichischer Sahne und 3 % Stärke. So einfach war es noch nie, wie ein Profi zu kochen.

Ersetzt Gelatine

Ersetzt Sahne, Fett und Ei

Perfekte Konsistenz im Handumdrehen

Unkompliziert und gelingsicher

Voller Geschmack bei nur 15 % Fett

Schnelle und einfache Zubereitung

Glutenfrei

Koch- und backstabil

Ersetzt Mehl und Stärke beim Binden

Sämige Konsistenz im Handumdrehen

Unkompliziert und gelingsicher

Schnelle und einfache Zubereitung

Glutenfrei



QimiQ CLASSIC

für die pikante &
süße Küche





GRÜNER-APFEL-SMOOTHIE MIT CHIASAMEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 125 g** QimiQ-Classic, ungekühlt
- 300 g** Äpfel, geschält, entkernt
- 100 g** Stangensellerie
- 50 g** Spinat
- 100 g** Kiwi, geschält
- 250 ml** Wasser
- 50 ml** Zitronensaft
- 1 EL** Zucker
- 2 TL** Chiasamen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und fein pürieren.



QimiQ-CLASSIC-VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfach und schnell

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	61
KJ	255
Fett in g	3
Cholesterin in mg	5
Kohlenhydrate in g	7
Eiweiß in g	1
Anrechenbare BE	0,6



10 Min.



Statt Äpfel können auch Birnen verwendet werden.

Statt Zucker kann auch Honig verwendet werden.



QimiQ-CLASSIC-VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfach und schnell

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	221
KJ	925
Fett in g	15
Cholesterin in mg	41
Kohlenhydrate in g	13
Eiweiß in g	7
Anrechenbare BE	1,1



10 Min.



Statt Pumpernickel kann auch Toastbrot verwendet werden.

Statt Frischkäse kann auch Mascarpone verwendet werden.

RÄUCHERLACHSCREME-TÖRTCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g Scheiben Pumpernickelbrot, ohne Kruste

FÜR DIE LACHSCREME

250 g QimiQ-Classic, ungekühlt

150 g Frischkäse

100 g Lachs, geräuchert
Zitronensaft von 1 Zitrone

1 EL Olivenöl

1 TL Kren, frisch gerieben
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Lachscreme: alle Zutaten in einen Becher geben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Aus dem Pumpernickelbrot Kreise ausstechen.
3. Zwei Scheiben Brot mit dem Aufstrich ca. 1 cm dick bestreichen und aufeinander legen.
4. Mit der dritten Scheibe Brot abdecken und leicht andrücken.
5. Vor dem Servieren ca. 4 – 6 Stunden gut durchkühlen.



HÜHNERBRUST IM SESAMMANTEL AUF CURRY-ORANGENSALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE MARINADE

- 125 g** QimiQ-Classic, ungekühlt
- 1** Orange, Saft und fein geriebene Schale
- 2 EL** Olivenöl
- 1 TL** Sesamöl
- Salz
- Pfeffer schwarz
- 1 TL** Currypulver
- Blattsalat

FÜR DIE HÜHNERBRUST

- 600 g** Hühnerbrustfilet
- 80 g** Weißbrotbrösel
- 1 TL** Schwarze Sesamkörner
- 1 TL** Weiße Sesamkörner, Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

- Für die Marinade: ungekühltes QimiQ-Classic glattrühren. Orangensaft, Orangenzeste, Olivenöl, Sesamöl und Gewürze dazugeben und gut vermischen. Abschmecken.
- Hühnerbrust mit der Marinade einpinseln und ca. 1 Stunde rasten lassen.
- Die Brösel mit Sesam mischen, die Hühnerbrust darin wälzen und in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig anbraten.
- Den Salat mit der restlichen Marinade marinieren, die Hühnerbrust in Streifen schneiden und auf den Salat legen.
- Servieren.

QimiQ-CLASSIC- VORTEILE

- Einfach und schnell
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften

NÄHRWERTE PRO 100G

Kcal	191
KJ	801
Fett in g	9
Cholesterin in mg	51
Kohlenhydrate in g	8
Eiweiß in g	20
Anrechenbare BE	0,6



20 Min.



Statt Sesam können auch geriebene Nüsse verwendet werden.

Frisch gehackter Koriander gibt dem Gericht noch eine besondere Note.





QimiQ-CLASSIC-VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfach und schnell
- Tiefkühlstabil

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	260
KJ	1086
Fett in g	17
Cholesterin in mg	87
Kohlenhydrate in g	16
Eiweiß in g	3
Anrechenbare BE	1,3



10 Min.



Statt Eierlikör kann auch Baileys verwendet werden.

Mit frischen Himbeeren servieren.

EIERLIKÖRPARFAIT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ-Classic Vanille, ungekühlt
- 150 g** Eierlikör
- 1 EL** Kristallzucker
- 125 ml** Sahne 36 % Fett

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ-Classic Vanille glatt rühren.
2. Eierlikör dazugeben und gut vermischen.
3. Sahne mit Zucker steif schlagen und unter die QimiQ-Masse heben.
4. Kleine Förmchen mit Klarsichtfolie auslegen, Parfaitmasse einfüllen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.





VANILLEMUSSE-CREME IM BISKUITMANTEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN BISKUIT

- 3 Eigelb
- 15 g Staubzucker
- 3 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 20 g Maisstärke
- 40 g Mehl
- 15 g Butter, zerlassen

FÜR DIE VANILLEMUSSE-CREME

- 250 g QimiQ-Classic Vanille, ungekühlt
- 2 EL Zucker
- 1 EL Rum
- 250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für den Biskuit: das Eigelb mit dem Staubzucker schaumig rühren.
2. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.
3. Die zerlassene Butter zum Eigelb geben und gut vermischen. Anschließend Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unter die Eigelb-Mischung rühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben.
4. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 180°C ca. 10 Minuten backen.
5. Für die Vanillemousse-Creme: ungekühltes QimiQ-Classic Vanille glattrühren. Zucker und Rum dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
6. Aus dem Biskuitteig Kreise ausstechen, die Vanillemousse-Creme darauf dressieren und zusammenklappen und zwei bis vier Stunden gut durchkühlen.

QimiQ-CLASSIC-VORTEILE

- Einfach und schnell
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	275
KJ	1150
Fett in g	17
Cholesterin in mg	58
Kohlenhydrate in g	21
Eiweiß in g	4
Anrechenbare BE	1,7



25 Min.

Tipp

Statt dem hellen Biskuit kann auch dunkler verwendet werden.

Statt Rum kann auch Eierlikör verwendet werden.



QimiQ SAUCENBASIS



für die warme Küche





BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT OLIVENÖL-RÖSTBROT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ-Saucenbasis
- 160 g** Zwiebeln, gewürfelt
- 180 g** Kartoffeln, gewürfelt
- 2 EL** Olivenöl
- 500 ml** Klare Gemüsesuppe
- 60 g** Bärlauch
- Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE EINLAGE

- 2 EL** Olivenöl
- 120 g** Schwarzbrot ohne Kruste, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Kartoffeln in Olivenöl leicht anschwitzen, mit Suppe aufgießen und kochen, bis die Kartoffeln weich sind.
2. Bärlauch grob schneiden und zur Suppe geben. Aufkochen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Mit QimiQ-Saucenbasis verfeinern und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Einlage die Brotwürfel im Olivenöl goldgelb anrösten und zur Suppe servieren. (Man kann auch Fetakäsewürfel als Einlage servieren.)

QimiQ-SAUCCEN-BASIS-VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Glutenfrei

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	104
KJ	426
Fett in g	7
Cholesterin in mg	8
Kohlenhydrate in g	9
Eiweiß in g	2
Anrechenbare BE	0,8



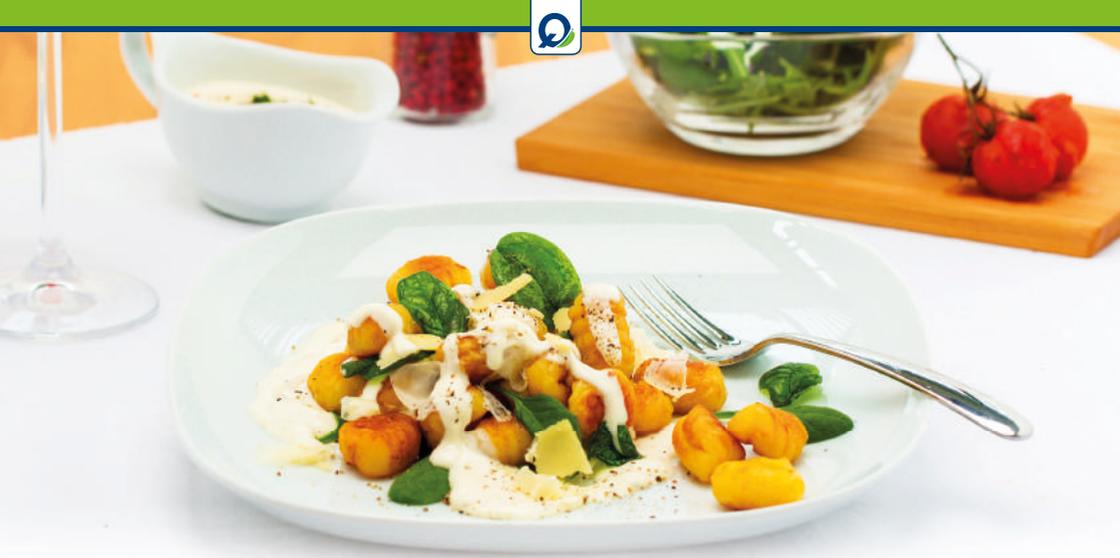
30 Min.

Tipp

Statt Bärlauch kann auch frisches Basilikum verwendet werden.

Statt Schwarzbrot kann auch Baguette verwendet werden.





QimiQ-SAUCENBASIS-VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfach und schnell
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	134
KJ	566
Fett in g	5
Cholesterin in mg	14
Kohlenhydrate in g	11
Eiweiß in g	3
Anrechenbare BE	1



15 Min.



Die Sauce kann auch für Nudelgerichte verwendet werden.

Mit frischen Gartenkräutern verfeinern.

GNOCCHI MIT LEICHTER KÄSE-RAHM-SAUCE UND BLATTSPINAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 600 g** Gnocchi gekocht
- 100 g** Blattspinat

FÜR DIE KÄSE-RAHM-SAUCE

- 500 g** QimiQ-Saucebasis
- 150 g** Reibkäse
- 1/8 Liter** Weißwein oder Gemüsefond
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für die Käse-Rahm-Sauce: alle Zutaten gut verrühren und aufkochen.
2. Die gekochten Gnocchi dazugeben und den Blattspinat daruntermischen.
3. Servieren.



GRATINIERTES ROSENGEMÜSE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ-Saucenbasis
- 125 g** Frischkäse
- 60 g** Parmesan, gerieben
- 300 g** Brokkoliröschen, gekocht
- 300 g** Blumenkohl, gegart
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
- Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
- Für die Gratiniermasse QimiQ-Saucenbasis mit Frischkäse, Parmesan und Gewürze gut verrühren.
- Den bereits gekochten Brokkoli auf ein bebuttertes Blech geben und mit der Gratiniermasse bedecken.
- Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

QimiQ-SAUCCEN-BASIS-VORTEILE

- Einfach und schnell
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Glutenfrei

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	124
KJ	521
Fett in g	10
Cholesterin in mg	27
Kohlenhydrate in g	3
Eiweiß in g	5
Anrechenbare BE	0,3



25 Min.

Tip

Statt Parmesan kann auch Blauschimmelpilz verwendet werden.

Mit frischen Gartenkräutern verfeinern.





QimiQ-SAUCENBASIS-VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfach und schnell

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	364
KJ	1515
Fett in g	7
Cholesterin in mg	153
Kohlenhydrate in g	35
Eiweiß in g	6
Anrechenbare BE	3



25 Min.

Tipp

Kann mit Schokoladeglasur überzogen werden.

Geriebene Orangenschalen verleihen dem Kuchen eine besondere Note.

MARMORKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

250 g	QimiQ-Saucenbasis	5	Eiweiß
225 g	Butter, zerlassen	250 g	Mehl, glatt
225 g	Zucker	1/2 Pkg.	Backpulver
1 Pkg.	Vanillezucker	25 g	Kakaopulver
1 Prise	Salz		Butter für die Backform
5	Eigelb		Mehl für die Backform

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ-Saucenbasis, zerlassene Butter, Eigelb und Vanillezucker zusammen mit einem Stabmixer mixen.
3. Eiklar mit dem Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver und Mehl vermischen, zügig unter die QimiQ-Masse rühren und das geschlagene Eiklar vorsichtig unterheben.
5. In die Hälfte der Masse das Kakaopulver einsieben und vorsichtig unterheben. Abwechselnd den hellen und dunklen Teig in eine vorbereitete Form einfüllen und einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 50 Minuten backen.





OSTERLAMM

ZUTATEN FÜR 1 LAMM-BACKFORM, 1 LITER

- 250 g** QimiQ-Saucenbasis
- 100 g** Butter
- 180 g** Kristallzucker
- 1 Pkg.** Vanillezucker
- 1/2** Zitrone, Saft und fein geriebene Schale
- 1 Prise** Salz
- 4** Eigelb
- 4** Eiweiß
- 150 g** Mandeln, geschält, gerieben
- 1 Pkg.** Vanillepuddingpulver
- 1/2 Pkg.** Backpulver
- 120 g** Mehl, glatt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ-Saucenbasis, zerlassene Butter, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenzeste zusammen mit einem Stabmixer mixen.
3. Eiklar mit dem Zucker steif schlagen.
4. Backpulver, Mehl, Puddingpulver und geriebene Mandeln vermischen, zügig unter die QimiQ-Masse rühren und das geschlagene Eiklar vorsichtig unterheben.
5. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Lammform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldgelb backen.

QimiQ-SAUCCEN-BASIS-VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfach und schnell

NÄHRWERTE PRO 100 G

Kcal	373
KJ	1559
Fett in g	15
Cholesterin in mg	134
Kohlenhydrate in g	34
Eiweiß in g	6
Anrechenbare BE	2,9



15 Min.



Kann für jede Backform verwendet werden.

Statt Mandeln können auch geriebene Nüsse verwendet werden.

Urlaub auf höherer Ebene im Almwelness Hotel Pierer****S gewinnen!



Mehr zum Almwelness Hotel Pierer****S auf der Teichalm finden Sie unter www.almurlaub.at

Gewinnen Sie mit QimiQ einen **Urlaub auf höherer Ebene im Almwelness Hotel Pierer****S** auf der Teichalm. 3 Nächte für 2 Personen im Doppelzimmer Almblick oder Waldblick inkl. AlmGenuss-Inklusivleistungen mit reichhaltigem Buffetfrühstück, AlmGenussPause mit Suppe & Salat sowie Kaffee & Kuchen, 6-Gänge-Gourmetmenü am Abend, Benützung des AlmSpa & AlmGarten und vieles mehr warten auf Sie!

**JETZT
MITSPIELEN
UND
GEWINNEN!**

Informationen und Teilnahme zum Gewinnspiel finden Sie auf www.QimiQ.com oder auf [f /QimiQAustria](https://www.facebook.com/QimiQAustria)



QimiQ® KOCHBÜCHER

EINFACH, SCHNELL & LEICHT KOCHEN	DIE MODERNE KLASSISCHE KÜCHE	KOCH DICH FIT	LEICHTES AUS DER SÜSSEN KÜCHE	FRISCHE KÜCHE – NATÜRLICH & LEICHT
QimiQ Kochbuch Nr. 1	QimiQ Kochbuch Nr. 2	QimiQ Kochbuch Nr. 4	QimiQ Kochbuch Nr. 5	QimiQ Kochbuch Nr. 7

Bestellen Sie einfach unter der kostenlosen Hotline 0800 022 0800 oder auf www.QimiQ.com

JETZT BESTELLEN
€ 9,90
per Kochbuch
exkl. Versand

Melden Sie sich noch gleich heute auf www.QimiQ.com zum **Rezept-Newsletter** an!



QimiQ Handels GmbH

Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43(0) 6229 / 34 83 34 • F +43(0) 6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

www.QimiQ.com