



QIMIQ

CREAM BASE COMPANY

Menü Januar



Rote Rübe / Wildbachforelle / Kren

Zutaten für 10 Personen

FÜR DIE GIN MARINADE

- ❖ 100 g QimiQ Marinade
- ❖ 850 ml Apfelsaft
- ❖ 50 ml Gin
- ❖ 20 g Salz
- ❖ 2 g Wacholderbeeren
- ❖ 2 g Rosmarin
- ❖ 750 g Wildbachforellenfilets

FÜR DAS RÜBEN PANNA COTTA

- ❖ 500 g QimiQ Classic
- ❖ 200 g Rote Rüben, vorgegart
- ❖ 50 g Crème fraîche
- ❖ 10 g Salz
- ❖ 1 g Piment d'Espelette
- ❖ 70 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE ROTE RÜBEN MARINADE

- ❖ 100 g QimiQ Marinade
- ❖ 850 ml Rote Rübensaft
- ❖ 50 ml Sushi-Essig
- ❖ 20 g Salz
- ❖ 2 g Zitronenzeste
- ❖ 10 g Honig
- ❖ 750 g Wildbachforellenfilets

FÜR DIE KREN CHIPS

- ❖ 100 g Tapioka-Perlen
- ❖ 1000 ml Wasser
- ❖ 50 g Kren, frisch
- ❖ 5 g Salz

ZUM ANRICHTEN

- ❖ Kren-Espuma
- ❖ Chioggia Rübe
- ❖ Kresse, frisch

Zubereitung

1. Für die Gin Marinade:

1. Alle Zutaten fein mixen und durch ein Sieb passieren.
2. Wildbachforellenfilets einlegen, vakuumieren und für min. 3 Stunden marinieren.

2. Für die Kren-Chips:

1. Kren mit Wasser und Salz fein mixen und passieren.
2. Die Tapioka-Perlen im Krenwasser weich kochen und so lange am Herd lassen, bis das Wasser aufgesogen wurde.
3. Die Tapiokamasse dünn auf ein Blech mit Backpapier streichen und bei 60 °C trocknen.
4. Die trockene Tapiokamasse in gefällige Stücke brechen und bei 200 °C in neutralem Öl frittieren.
5. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

3. Für die rote Rüben Marinade:

1. Alle Zutaten fein mixen und durch ein Sieb passieren.

2. Die Wildbachforellenfilets einlegen und vakuumieren. Für mindestens 3 Stunden marinieren.

4. Für das rote Rüben Panna cotta:

1. Alle Zutaten fein mixen und durch ein Sieb streichen.
2. In ein mit Folie ausgekleidetes Blech gießen und kühlen.
3. In gewünschter Form ausstechen oder schneiden und anrichten.

5. Anrichten:

Die Wildbachforellenfilets aus der Marinade nehmen und zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren. Die Filets abwechselnd aufeinanderlegen und mit Frischhaltefolie fest einwickeln. Bei 58 °C für ca. 15 - 20 Minuten glasig garen. Die Folie entfernen und mit blanchiertem Schnittlauch binden und portionieren. Auf einem Carpaccio aus roher, roter und gelber Chioggia Rübe anrichten, mit Kren-Chips, Kren-Espuma und frischer Kresse garnieren.





KERBELKNOLLE / TRÜFFEL / BURRATA / TONDA MUSONA



Zutaten für 10 Personen

FÜR DIE BURRATA-FÜLLUNG

- ❖ 250 g Burrata
- ❖ 250 g QimiQ Classic
- ❖ 50 g Trüffelbutter, geschmolzen
- ❖ 5 g Salz
- ❖ 5 g Trüffel, frisch

FÜR DIE TONDA MUSONA ZWIEBEL

- ❖ 350 g Tonda Musona Zwiebel
- ❖ 150 g Weißweinessig
- ❖ 1000 ml Wasser
- ❖ 10 g Salz

FÜR DIE KERBELKNOLLEN-MOUSSELINE

- ❖ 150 g QimiQ Sahne-Basis
- ❖ 150 g Milch
- ❖ 500 g Kerbelknolle
- ❖ 10 g Salz
- ❖ 1 g Muskatnuss
- ❖ 50 g Butter

ZUM ANRICHTEN

- ❖ Kerbelknollenstücke, geschmort
- ❖ Kresse, frisch
- ❖ Schnittlauchöl
- ❖ Lauchöl
- ❖ Lauchasche Pulver

Zubereitung

1. Für die Burrata-Füllung:

1. Das QimiQ Classic glatt rühren.
2. Burrata fein hacken und unter das QimiQ rühren.
3. Mit Salz und frischem Trüffel würzen und mit der geschmolzenen Butter vollenden.
4. Bis zur Verwendung kaltstellen.

2. Für die Kerbelknollen-Mousseline:

1. Die Kerbelknollen schälen und klein schneiden.
2. Mit Milch und den Gewürzen weichkochen, oder Sous-vide garen.
3. Danach die QimiQ Sahne-Basis dazugeben und fein mixen.
4. Durch ein feines Sieb streichen und mit der Butter vollenden.

3. Für die Tonda Musona Zwiebel:

1. Die weißen Zwiebeln schälen und der Länge nach halbieren. Die einzelnen Segmente ablösen.
2. Wasser mit Essig und Salz aufkochen und die Zwiebeln im Essigwasser kurz blanchieren.
3. In Eiswasser abschrecken und zum Abtropfen auf ein Tuch legen.
4. Mit der Burrata-Füllung füllen und in Tulpenform eindrehen. Bis zur Verwendung kalt stellen.

4. Anrichten:

Die Kerbelknollen-Mousseline auf dem Teller anrichten. Die geschmorte Kerbelknollenstücke und die Zwiebel-tulpen nach Wunsch anrichten. Die Zwiebelspitzen mit einem Crème Brûlée Brenner abflämmen und mit frischer Kresse und Schnittlauch- oder Lauchöl vollenden.

WEIDEENTE

Karotte / Quinoa

Zutaten für 10 Personen



KAROTTEN BUTTERSAUCE

- ❖ 300 g QimiQ Sahne-Basis
- ❖ 300 g Karottencoulis
- ❖ 300 g Butter
- ❖ 65 g QiQ Basis für Buttersauce

KNUSPRIGE QUINOA

- ❖ 300 g Quinoa, bunt
- ❖ 600 ml Wasser
- ❖ 1 l Neutrales Öl, zum Frittieren

ENTEN MARINADE

- ❖ 100 g QimiQ Marinade
- ❖ 200 ml Neutrales Öl
- ❖ 100 ml Haselnussöl
- ❖ 1 Stück Orange, im Ganzen, geschält
- ❖ 5 g Orangenzesten
- ❖ 2 g Thymian, frisch
- ❖ 2 g Timut-Pfeffer
- ❖ 15 g Salz
- ❖ 10 g Waldhonig
- ❖ 1 g Wacholderbeeren
- ❖ 1500 g Entenbrust

ANRICHTEN

- ❖ Babykarotten
- ❖ Kräuter, frisch
- ❖ Entenjus



Zubereitung

1. Für die Karotten-Buttersauce:

1. Die QimiQ Sahne-Basis, den Karottencoulis und die QiQ Buttersauce Pulver auf 80 °C erhitzen.
2. Die Butter zugeben und mit dem Stabmixer einarbeiten.
3. Durch ein feines Sieb in eine 1 l iSi Flasche abfüllen und bis zur Verwendung warm stellen.

2. Für die knusprige Quinoa:

1. Die Quinoa in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Abtropfen lassen.
2. Das Wasser mit Salz aufkochen und die gewaschene Quinoa zugeben.
3. 10 Minuten ohne Deckel kochen, abdecken und 15 Minuten auf kleinster Stufe nachziehen lassen.
4. Auf ein Blech geben und bei 60 °C trocknen lassen.
5. Die getrocknete Quinoa in neutralem Öl bei 190 °C frittieren, abtropfen lassen und leicht salzen.
6. Bis zur Verwendung warm stellen.

3. Für die Enten Marinade:

1. Alle Zutaten fein mixen und das Öl einarbeiten.
2. Die Entenbrüste auf der Hautseite ziselieren und zusammen mit der Marinade vakuumieren.
3. Mindestens 8 Stunden marinieren lassen.
4. Im Sous-vide-Bad bei 57 °C für 90 Minuten garen.

4. Anrichten:

Die Sous-vide gegarte Purple Haze Karotten der Länge nach aufschneiden. Mit der Hautseite angrillen und auf den vorbereiteten Teller geben. Die glacierte Babykarotten, Karotten-Buttersauce und knusprige Quinoa anlegen. Die Sous-vide gegarte Entenbrust auf der Hautseite anbraten und aufschneiden. Den Entenjus untergießen und mit frischen Kräutern vollenden.

WALDHONIG

Mandel / Birne / Mascarpone

Zutaten und Zubereitung für 10 Personen



1. Für das Birneneis:

1. Alle Zutaten auf 75 °C erhitzen. In einem Pacojet Becher oder in einer Eismaschine einfrieren.

2. Für die Birnenbällchen:

1. Die Birnen waschen und mit einem Parisiennelöffel Bällchen rausstechen. Mit Zitronensaft, Zucker und Butter vakuumieren.
2. Im Sous-vide-Becken bei 58 °C ca. 90 Minuten lang garen. Bei Raumtemperatur überkühlen lassen.

3. Für den Honig-Waben-Karamell:

1. Eine Form mit Backpapier auslegen.
2. Wasser, Zucker, Glukosesirup, Salz und Honig in einem Topf ohne rühren bei 165 °C aufkochen. Das Backpulver hinzugeben und mit dem Schneebeesen einarbeiten. Umgehend in die vorbereitete Form gießen und bei Raumtemperatur aushärten.
3. In gefällige Stücke brechen und bis zur Verwendung trocken lagern.

4. Für die Mandel-Karamell-Creme:

1. Den Zucker karamellisieren. Salz, Honig, Sahne und Butter hinzugeben. Nun Vanille, die Mandelpraline und die weiße Schokolade einarbeiten.
2. Danach QimiQ Whip glatt rühren und die Karamellmasse beimengen. Die Creme kalt stellen.

5. Für die Mandeltarte:

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
2. Den Teig dünn ausrollen und in das Tarte-Förmchen geben. Bei 175 °C goldbraun backen. Auskühlen und trocken lagern.

6. Für die Schokoladen-Karamell-Tuile:

1. Die Schokolade auf einem, mit Backpapier ausgelegten Backblech, verteilen und bei 160 °C für ca. 15 Minuten backen. Bei Raumtemperatur abkühlen.
2. 120 g von der karamellisierten Schokolade abwiegen und mit den restlichen Zutaten fein mixen. Dünn auf eine Backmatte auftragen und bei 160 °C ca. 15 Minuten backen. Abkühlen und in gefällige Stücke brechen.

BIRNENEIS

- ❖ 170 g QimiQ Classic
- ❖ 100 g Gelierzucker 3:1
- ❖ 500 g Birnenpüree/ Birnensaft

BIRNENBÄLLCHEN

- ❖ 400 g Birnen
- ❖ 40 g Zucker
- ❖ 1 Zitrone, Saft und Schale
- ❖ 40 g Butter

HONIG-WABEN-KARAMELL

- ❖ 165 g Feinkristallzucker
- ❖ 60 g Glukosesirup
- ❖ 30 g Honig
- ❖ 10 g Backpulver
- ❖ 1 g Salz
- ❖ 30 g Wasser

MANDEL-KARAMELL-CREME

- ❖ 125 g Sahne 36 % Fett
- ❖ 1 g Vanilleschote
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 25 g Honig
- ❖ 125 g Heumilch Butter
- ❖ 2 g Meersalz
- ❖ 125 g Weiße Schokolade
- ❖ 100 g Mandelpraline, grob
- ❖ 500 g QimiQ Whip Konditorcreme

MANDELTARTE

- ❖ 125 g QimiQ Sahne-Basis
- ❖ 125 g Butter
- ❖ 400 g Weizenmehl Type 480
- ❖ 100 g Mandeln, fein gerieben
- ❖ 100 g Feinkristallzucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ 2 g Salz

SCHOKOLADE-KARAMELL-TUILE

- ❖ 200 g Weiße Schokolade
- ❖ 100 g Weizenmehl Type 480
- ❖ 80 g Neutrales Öl
- ❖ 60 g Feinkristallzucker
- ❖ 100 g Eiweiß
- ❖ 4 g Salz



