



QIMIQ

CREAM BASE COMPANY

Menü Februar

TARTAR / EIGELB / BRIOCHE

Zutaten für 10 Personen

TARTAR VOM ALPENRIND

- ❖ 1 kg Rindfleisch
- ❖ Essiggurken
- ❖ Zwiebel
- ❖ Sardellenpaste
- ❖ Ketchup
- ❖ Worcestershire Sauce
- ❖ Schnittlauch
- ❖ Olivenöl
- ❖ Salz und Pfeffer

DIJON-SENF-PANNA COTTA

- ❖ 250 g QimiQ Classic
- ❖ 100 g Crème fraîche
- ❖ 50 g Dijon-Senf, grobkörnig
- ❖ 2 g Salz

EIGELB-GEL

- ❖ 300 g Eidotter
- ❖ 3 g Salz

ZUM SERVIEREN

- ❖ Senfkaviar
- ❖ Kapern

KARTOFFEL-BRIOCHE

- ❖ 250 g QimiQ Sahne-Basis
- ❖ 20 g Zucker
- ❖ 20 g Hefe, frisch
- ❖ 500 g Weizenmehl
- ❖ 250 g gekochte, passierte Kartoffeln
- ❖ 10 g Salz
- ❖ 50 g Ei
- ❖ 75 g Butter, geschmolzen

Zubereitung

1. Für das Tartar:

1. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden.
2. Mit Essiggurken, Zwiebel, Sardellenpaste, Ketchup und Worcestershire Sauce abschmecken.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen, sowie Schnittlauch und Olivenöl unterrühren.

2. Für Dijon-Senf-Panna Cotta:

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Crème fraîche, Dijon-Senf und Salz dazumischen.
3. Masse auf ein Blech streichen und ca. 4 Stunden durchkühlen.

3. Für das Eigelb-Gel:

1. Alle Zutaten fein mixen und fein passieren. Im Einwegspritzenbeutel sanft vakuumieren und bei 65 °C im Sous-Vide 2 Stunden garen. Im kalten Wasser abkühlen.

4. Für den Kartoffel-Brioche:

1. QimiQ Sahne-Basis auf 40 °C erhitzen. Zucker und Hefe dazugeben. Ein paar Minuten rasten lassen.
2. Mehl, Salz und Kartoffelpüree vermengen. Die Sahne-Basis-Masse und Eier dazugeben und zu einem Teig kneten.
3. Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Teig portionieren und nochmals gehen lassen.
5. Im Ofen bei 180 °C für 15 Minuten backen.

5. Anrichten:

Das Tartar in eine Ringform drücken. In der gleichen Größe das Dijon-Senf-Panna cotta ausstechen und auf das Tartar legen. Mit dem Eigelb-Gel, Senfkaviar und Kapern dekorieren. Mit dem Kartoffel-Brioche servieren.





BLUMENKOHL CHORIZO FLUSSKREBSE

Zutaten für 10 Personen

GERÖSTETES BLUMENKOHLPÜREE

- ❖ 250 g QimiQ Sahne-Basis
- ❖ 1 kg Blumenkohl
- ❖ 150 g Braune Butter
- ❖ 3 g Salz

FLUSSKREBSE

- ❖ 500 g Flusskrebse
- ❖ Butter
- ❖ Thymian
- ❖ Salz

CHORIZO-PANKO-BRÖSEL

- ❖ Chorizo
- ❖ Olivenöl
- ❖ Panko-Brösel

Zubereitung

1. Blumenkohl in Salzwasser bissfest kochen und einen Teil des kochenden Wassers beiseitestellen.
2. 1/3 der Blumenkohlrosen zur Seite legen und die restlichen auf einem Backblech verteilen. Im Ofen bei 200 °C braun rösten.
3. Gerösteten Blumenkohl mit der QimiQ Sahne-Basis, Kochwasser und brauner Butter zu einem geschmeidigen Püree mixen. Mit Salz abschmecken.
4. Chorizo in kleine Würfel schneiden und in wenig Olivenöl ausbraten. Würfel herausnehmen und zur Seite geben.
5. Chorizo-Würfel im Thermomix oder mit einem Mixer zu Staub mixen.
6. Panko-Brösel in Chorizo-Öl knusprig rösten und den Chorizo Staub untermischen. Warm stellen.
7. Flusskrebsschwänze und Blumenkohlroschen in Butter warm ziehen und mit Thymian und Salz würzen.
8. Gebrannte Blumenkohlcreme am Teller anrichten, sowie mit Blumenkohl und Flusskrebse.
9. Mit Panko bestreuen.

SKREI / MISO / BROKKOLI

Zutaten für 10 Personen

FÜR DEN SKREI

- ❖ 2000 g Skrei, im ganzen
- ❖ QimiQ Marinade

FÜR DIE SAUCE

- ❖ 250 g Fischfond (aus den Karkassen vom Skrei)
- ❖ 250 g QimiQ Sahne-Basis
- ❖ 30 g Miso Paste, hell

FÜR DIE BROKKOLI-MISO-CREME

- ❖ 250 g QimiQ Sahne-Basis
- ❖ 1000 g Brokkoli
- ❖ 150 g Spinat
- ❖ 200 g Jungzwiebel
- ❖ 5 g Salz
- ❖ 50 g Miso Paste, hell
- ❖ 50 g Sushi-Essig
- ❖ 1 g Koriander, gemahlen
- ❖ 1 g Cayennepfeffer
- ❖ 50 g Sesamöl, geröstet
- ❖ 5 g Xanthan

ZUM ANRICHTEN

- ❖ Brokkoliröschen
- ❖ Microgreens



Zubereitung

1. Für den Skrei:

1. Skrei putzen und aus den Karkassen einen Fischfond ziehen. Fond zur Seite stellen.
2. Fisch in einem Vakuumbbeutel mit QimiQ Marinade Mischung marinieren.
3. Im Sous-Vide bei 48 °C für ca. 25 Minuten garen.
4. Das Skrei-Filet aus dem Vakuum nehmen und mit Butter und Sesamöl glasieren.

2. Für die Sauce:

QimiQ Sahne-Basis und den Fischfond erhitzen. Mit heller Miso Paste aufmontieren. Optional mit Kräuteröl (Kerbel, Schnittlauch, Basilikum, etc.) verfeinern.

2. Für die Brokkoli-Miso-Creme:

1. Brokkoli gleichmäßig zerteilen, den Strunk schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Jungzwiebel in feine Streifen schneiden.

3. Wasser mit Salz stark sprudelnd erhitzen. Brokkolistücke weich kochen, Jungzwiebel & Spinat zugeben und für eine Minute blanchieren.

4. In Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen.
5. Xanthan im Sesamöl dispergieren und beiseitestellen.
6. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer mixen oder im Pacojet pacossieren und zum Schluss das Xanthan-Öl-Gemisch untermengen.

3. Anrichten:

Die Brokkoliröschen und Blätter in Butter warm ziehen. Die Brokkoli-Miso-Creme am Teller mit dem Skrei, den Brokkoliröschen und Microgreens anrichten.



GIN ROSMARIN BLUT- ORANGE

Zutaten und
Zubereitung für
10 Personen



BLUTORANGEN-ESPUMA

- ❖ 250 g QimiQ Whip Vanille
- ❖ 250 g Blutorangensaft
- ❖ 250 g Griechischer Joghurt
- ❖ 0,5 g Salz
- ❖ 5 g Orangenzesten
- ❖ 40 g Zucker

BLUTORANGEN-SPONGE

- ❖ 200 g Eier
- ❖ 120 g Blutorangensaft
- ❖ 60 g Mehl
- ❖ 20 g Rapsöl
- ❖ 5 g Orangenzesten
- ❖ 1 g Salz

GIN-ROSMARIN-MOUSSE

- ❖ 100 g Gin
- ❖ 2 Stück Rosmarinzweige
- ❖ 300 g QimiQ Whip Konditorcreme
- ❖ 40 g Zucker
- ❖ 200 g Crème fraîche
- ❖ 70 g Schlagobers 36 % Fett
- ❖ 1 Limette, Zeste davon

ORANGENKONFIT

- ❖ 1500 g Blutorange
- ❖ 20 g Butter
- ❖ 35 g Zucker
- ❖ 8 g Vanillezucker
- ❖ 25 g Yuzu-Likör
- ❖ 3 g Limettensaft

1. Für das Blutorange-Espuma:

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb streichen.
2. In eine 0,5 l iSi Flasche abfüllen und eine iSi Kapsel einschrauben. Gut schütteln.
3. Eine Stunde im Kühlschrank durchziehen.

2. Für den Blutorange-Sponge:

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb streichen.
2. In eine 0,5 l iSi Flasche abfüllen und eine iSi Kapsel einschrauben. Gut schütteln.
3. Eine Stunde im Kühlschrank durchziehen.
4. Einen Pappbecher am Boden mehrmals einstechen und zu 2/3 mit der Masse befüllen.
5. Im Mikrowellenherd bei 700 Watt ca. 30 Sekunden garen. Becher umdrehen und komplett auskühlen lassen.

3. Für das Gin-Rosmarin-Mousse:

1. Rosmarin im Gin erhitzen und auf die Hälfte reduzieren.
2. QimiQ Whip leicht aufschlagen. Zucker, Crème fraîche und Schlagobers dazugeben und weiter aufschlagen.
3. Die weiße Schokolade schmelzen und unter die Masse heben.
4. Den reduzierten Gin und Limettenabrieb unterheben.
5. In gewünschte Formen füllen und einfrieren.

4. Für das Orangenkonfit:

1. Blutorange filetieren.
2. Butter erhitzen. Zucker und Vanillezucker darin karamellisieren. Mit Yuzu-Likör und Limettensaft ablöschen. Die Blutorange dazugeben und für 5 Minuten auf niedriger Stufe einreduzieren.

5. Anrichten:

1. Die Mousse-Formen nach dem Einfrieren dünn glasieren (z.B. weiße Schokolade oder QimiQ Mirror Glaze).
2. Mit Blutorange-Confit, Blutorange-Espuma, Blutorange-Kristallen und Blutorange-Sponge nach Belieben anrichten.



