



**QIMIQ**

CREAM BASE COMPANY

# Menü März





# Räucherlachs Beignets / Fenchel-Trauben-Coleslaw

## Zutaten für 10 Personen

### RÄUCHERLACHS

- ❖ 50 g Räucherlachs, pro Portion

### HERZHAFTE BEIGNETS

- ❖ 250 g QimiQ Sahne-Basis
- ❖ 100 ml Volleier
- ❖ 6 g Salz
- ❖ 200 g Mehl
- ❖ 30 g Stärke
- ❖ 20 g Kräuterpulver
- ❖ 50 ml Wermut

### FENCHEL-TRAUBEN-COLESLAW

- ❖ 125 g QimiQ Classic
- ❖ 200 g Mayonnaise 80 % Fett
- ❖ 30 ml Trebbiano Essig
- ❖ 5 ml Zitronensaft
- ❖ 10 g Salz
- ❖ 5 g Zucker
- ❖ 1 g Piment d'Espelette
- ❖ 300 g Weißkraut Julienne
- ❖ 300 g Fenchel Julienne
- ❖ 150 g Weiße Weintrauben, kernlos
- ❖ 5 g Petersilie Julienne

## Zubereitung

### 1. Für die Räucherlachs Beignets

1. Alle Zutaten gut mixen und in eine iSi Flasche füllen. Zwei Kapseln aufschrauben und gut schütteln.
2. Über Nacht im Kühlhaus rasten lassen.
3. Neutrales Öl auf 175°C vorwärmen und einen geeigneten Schöpflöffel aus Edelstahl im Öl temperieren.
4. Den Schöpflöffel zur Hälfte mit dem Teig füllen, den Räucherlachs in die Mitte geben und mit einer weiteren Teigschicht abdecken.

5. In heißem Öl goldgelb frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Mit dem Fenchel-Trauben-Coleslaw anrichten.

### 2. Für den Fenchel-Trauben-Coleslaw

1. QimiQ Classic glatt rühren.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und gut mixen.
3. Fenchel, Kraut, Weintrauben und Petersilie mit der Marinade vermengen und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.





## KAROTTE / ZIEGENKÄSE / HASELNUSS

### Zutaten für 10 Personen

#### KAROTTEN-ZIEGENKÄSE-MOUSSE

- ❖ 250 g QimiQ Whip Konditorcreme
- ❖ 220 g Ziegenfrischkäse
- ❖ 160 g Karottenpüree
- ❖ 5 g Salz
- ❖ 1 g Weißer Pfeffer, gemahlen

#### HASELNUSS-CRUMBLE

- ❖ 125 g Butter
- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 50 g Parmesan, gerieben
- ❖ 80 g Haselnüsse, gehackt
- ❖ 5 g Thymianblätter, gehackt
- ❖ 20 g Eigelb
- ❖ 5 g Salz
- ❖ 1 g Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### Zubereitung

#### 1. Für die Karotten-Ziegenkäse-Mousse

1. Die Karotten schälen, weich kochen und pürieren.
2. Abgekühlte Karotten gemeinsam mit dem Ziegenfrischkäse und der QimiQ Whip Konditorcreme zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die Karotten in Schleifen anrichten und mit der QimiQ-Masse füllen. Kühl stellen.

#### 2. Für den Haselnuss-Crumble

1. Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten.

2. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
3. Den Teig mithilfe einer groben Reibe oder mit den Fingern auf ein Backblech zupfen.
4. Bei 175 °C Umluft für ca. 12 Minuten goldbraun backen.

#### 3. Zum Anrichten

- Den Haselnuss-Crumble auf einem Teller mit den gefüllten Karottenschleifen anrichten.

# Perlhuhn / Fregola Sarda / Kohlrabi

Zutaten für 10 Personen

## FÜR DAS PERLHUHN

- ❖ 150 g Perlhuhn, pro Portion

## FÜR DIE FREGOLA SARDA

- ❖ 1000 ml Gemüsefond
- ❖ 250 g Fregola Sarda
- ❖ 60 ml Olivenöl
- ❖ 50 g Zwiebel Brunoise
- ❖ 12 g Salz
- ❖ 2 g Pfeffer
- ❖ 150 ml Weißwein
- ❖ 100 Tomaten-Concassée
- ❖ 10 g Knoblauch, fein gehackt
- ❖ 2 Zitronenthymianblätter

## FÜR DEN RAHM-KOHLRABI

- ❖ 250 g QimiQ Sahne-Basis
- ❖ 500 ml Gemüsefond
- ❖ 700 g Kohlrabi
- ❖ 60 g Butter
- ❖ 35 g Jungzwiebel Julienne
- ❖ 12 g Salz
- ❖ 2 g Pfeffer
- ❖ 50 ml Trockener Wermut

## FÜR DIE JUNGZWIEBEL-CHIPS

- ❖ 125 g QimiQ Sahne-Basis
- ❖ 300 g Jungzwiebel
- ❖ 2 g Salz
- ❖ 30 g Petersilie, glatt
- ❖ 100 g Tapiokastärke

## ZUM ANRICHTEN

- ❖ Schnittlauchöl
- ❖ Perlhuhn Jus

## Zubereitung

### 1. Für das Perlhuhn

1. Das Perlhuhn Suprême im Wasserbad bei 58 °C für eine Stunde Sous-Vide garen.
2. Anschließend aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen und im neutralen Öl scharf anbraten.

### 2. Für die Fregola Sarda

1. Die Zwiebel-Brunoise und den Knoblauch in Olivenöl glasig schwitzen.
2. Die Fregola Sarda zugeben und mit Weißwein ablöschen.
3. Sobald der Wein reduziert ist, mit Gemüsefond nach und nach aufgießen und bissfest garen.
4. Den Thymian und das Tomaten-Concassée unterziehen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### 3. Für die Jungzwiebel-Chips

1. Die Jungzwiebel fein schneiden und in stark sprudelndem



Salzwasser blanchieren. Umgehend in Eiswasser abschrecken.

2. Gut abtropfen lassen und etwas ausdrücken.
3. Die Jungzwiebel mit der QimiQ Sahne-Basis, Petersilie, Salz und Tapiokastärke gut mixen.
4. Auf eine Silikonmatte streichen und für ca. 20 Minuten bei 130 °C Heißluft knusprig backen.

### 4. Für den Rahm-Kohlrabi

1. Den Kohlrabi schälen und in gefällige Form schneiden.
2. Die Blätter Julienne schneiden und beiseitelegen.
3. In Butter anschwitzen, mit Wermut ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Weich kochen.
4. Mit der QimiQ Sahne-Basis vollenden.
5. Die Kohlrabiblätter und Jungzwiebel Julienne unterziehen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### 5. Zum Anrichten

Die Fregola Sarda, Rahmkohlrabi und Perlhuhnbrust anrichten. Die Jungzwiebelchips anlegen und mit Schnittlauchöl und Perlhuhnjus servieren.







# MILLE-FEUILLE / FEIGE / SALZ-KARAMELL

Zutaten und Zubereitung für 10 Personen

## FÜR DIE MILLE-FEUILLE

- ❖ 2 Pkg. Strudelteigblätter á 120 g
- ❖ 100 g Butter, flüssig
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 kg QimiQ Tiramisu
- ❖ 2 Stk. Orangen, Saft und Abrieb davon
- ❖ 15 Stk. Feigen
- ❖ Staubzucker

## FÜR DIE SALZ-KARAMELL-SAUCE

- ❖ 125 g QimiQ Sahne-Basis
- ❖ 250 ml Schlagobers 36 % Fett
- ❖ 250 g Feinkristallzucker
- ❖ 5 g Meersalz
- ❖ 125 g Heumilch Butter

## 1. Für die Millemfeuille

1. Die Strudelteigblätter auflegen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.
2. 3 - 4 Schichten übereinanderstapeln. Die oberste Schicht bleibt trocken.
3. In gefällige Stücke schneiden.
4. Zwischen zwei Silikonbackmatten oder Backpapier legen und mit einem weiteren Backblech beschweren.
5. Im Ofen bei 175 °C Umluft für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
6. Auskühlen lassen.
7. Das QimiQ Tiramisu zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Mit dem Saft und dem Abrieb einer Orange abschmecken.
9. Die Feigen in gefällige Stücke schneiden.
10. Schichtweise Feigen, Tiramisucreme und Strudelteigblätter stapeln.
11. Mit Staubzucker bestreuen

## 2. Für die Salted-Karamell-Sauce

1. Den Zucker mit etwas Wasser auflösen. Langsam und gleichmäßig, dunkel karamellisieren lassen.
  2. Mit Schlagobers ablöschen und kochen bis das gesamte Karamell gelöst ist.
  3. Die QimiQ Sahne-Basis, Salz und Butter zugeben.
  4. Erwärmen bis die Butter vollständig emulgiert ist.
- Tipp: Mit etwas Cold Brew Coffee und Weinbrand abschmecken.



