



CHEFS TABLE

QIMIQ

MONATSMENÜ

By Jakob Angerer

Die bessere Sahne zum Kochen
und Backen



**Grüntee-Nudeln / gesalzener Eidotter-Espuma
/ Eiweiß-Chili-Tartar / Ponzu-Fond**



Zutaten



10 Portionen

Für das Eidotter-Espuma

- 220 g QimiQ Whip
- 80 ml Milch
- 4 Stk. Eidotter, gesalzen
- 6 Stk. Eidotter, gekocht (6 Min.)
- 10 g Sesamöl
- 1 g Senfpulver
- 3 g Salz
- 1 g Cayennepfeffer
- 3 g Zucker

Für das restliche Rezept

- 300 g Grüntee-Nudeln
- 200 ml Ponzufond
- 150 ml Eiweiß
- 100 g Weißer Rettich
- 100 ml Rote Beete Sud
- 10 g Chili Öl
- 10 g Ingwer, frisch



Zubereitung

01. Für das Eidotter-Espuma: QimiQ Whip, gesalzene Eidotter, gekochte Eidotter, Sesamöl und Gewürze gemeinsam pürieren.
02. Milch dazugeben und nochmals pürieren. Durch ein iSi Sieb streichen und in die iSi Flasche abfüllen.
03. iSi Kapsel einschrauben und gut schütteln. Bis zum Gebrauch kalt stellen.
04. Weißen Rettich in feine lange Scheiben schneiden. Rote Beete Saft, etwas heißes Wasser und Salz vermengen. Über den Rettich gießen. Kühlen und in Zylinder rollen.
05. Grüntee-Teig durch die Pasta-Maschine in Streifen schneiden. Blanchieren.
06. 100 g Ponzu Sauce mit 10 g leichte Soyasauce, 3 g Limettensaft und 5 g Oystersauce vermengen. Ponzufond mit Nudelwasser strecken und mit 3 g Reismehl eindicken.



07. Eiweiß kochen und mit Chili Öl beträufeln.
08. Nudeln einrollen und mit dem Rettich, Ingwer und Ponzufond anrichten.
09. Das gesalzene Eidotter Espuma am Teller dressieren.

Marinierte Garnelen / Spitzkraut / Tapioca Chip

Zutaten



10 Portionen

Für die marinierten Garnelen

600 g Garnelen, ungeschält
70 g QimiQ Marinade
350 g Wasser
10 g Zitronensaft
5 g Zitronenschale
15 g Salz

Für das restliche Rezept

20 g Ingwer Crisp
50 g Tapioca Chip
20 g Grüner Pfeffer

Für das Spitzkraut

500 g Spitzkraut
300 g QimiQ Sahne-Basis
150 ml Kokosmilch
3 g Zitronenblätter
1 g Kreuzkümmel
15 g Salz
1 g Pfeffer
10 g Schalotten
3 g Knoblauch
10 g Sonnenblumenöl
1 g Cayennepfeffer
10 g Gelbwurzelpulver

Zubereitung

01. Für die Garnelen: QimiQ Marinade mit Wasser und Gewürze mixen und Garnelen einlegen oder vakuumieren. Über Nacht im Kühlhaus marinieren.
02. Danach die Schale entfernen, leicht aufschneiden (Butterfly) und kurz sautieren (Stir-fry).
03. Für das Spitzkraut: Das Kraut fein schneiden und für 30 Minuten einsalzen.
04. Schalotten und Knoblauch mit Öl glacieren (keine Farbgebung). Fein geschnittene Zitronenblätter, Gelbwurzel und Kreuzkümmel dazugeben. Kurz schwenken.
05. Das Kraut dazugeben und mit Kokosmilch aufgießen. Kurz ankochen. Die restlichen Gewürze dazugeben und abschmecken. Optional: Limettensaft.
06. QimiQ Sahne-Basis dazugeben, kurz aufkochen und abschmecken.
07. Tapiokablätter frittieren. Ingwer julienne schneiden, frittieren und trocknen.
08. Den Tapioca Chip auf dem Teller platzieren und mit Spitzkraut füllen. Die sautierten Garnelen darauf setzen.
09. Mit Ingwer Crisp und grünem Pfeffer garnieren.





Kaninchen / Kumquat Chutney / Sichuan Tofu



10 Portionen

Für das Kaninchen

800 g Kaninchen Filets
70 g QimiQ Marinade
200 ml Rapsöl
10 g Zitronensaft
1 g Senfpulver
18 g Salz
1 g Pfeffer
5 g Knoblauch
1 g Thymian
1 g Kümmelpulver

Für die Pilzsauce

200 g Champignons
200 g QimiQ Sahne-Basis
200 g Austernpilze
5 g Knoblauch
10 g Salz
1 g Pfeffer
50 g Zwiebel
400 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
30 ml Olivenöl

Für das restliche Rezept

150 g Romanesco, blanchiert
100 g Kartoffeln, souffliert

Für die Tofu Polonaise

400 g Tofu, weich (Silk)
75 g Schwarze Bohnen, gekocht
50 g Roter Chili
5 g Chili Öl
1 g Zitronenschale
3 g Salz
3 g Sojasauce
2 g Oystersauce
2 g Sesamöl

Für das Kumquat Chutney

300 g Kumquats
50 g Brauner Zucker
20 g Ingwer, brunoise
50 g Zitronensaft
150 ml Orangensaft
1 g Zimt
1 g Cayennepfeffer
3 g Salz



Zubereitung

- 01.** Für das Kaninchen: QimiQ Marinade mit Wasser und Gewürze mixen und zugeschnittene Filets einlegen oder vakuumieren. Im Sous vide bei 58 °C für 30 Minuten erhitzen.
- 02.** Für die Pilzsauce: Zwiebel und Knoblauch leicht in Olivenöl sautieren. Geschnittene Pilze dazugeben mit Weißwein aufgießen und aufkochen.
- 03.** Gemüsefond und Gewürze dazugeben und reduzieren. Danach mit einem Stabmixer oder im Thermomix mixen. QimiQ Sahne-Basis dazugeben, nachwürzen und aufkochen.
- 04.** Für die Tofu Polonaise: Schwarze Bohnen mit allen Gewürzen und Chili vermengen. In Sesamöl erhitzen. Den Tofu in Würfel schneiden und kurz dämpfen. Alles vermengen.
- 05.** Für das Kumquat Chutney: Braunen Zucker schmelzen und alle Zutaten dazugeben. Leicht köcheln bis es eindickt. Zur Seite stellen.
- 06.** Kaninchen Filets kurz anbraten. Den Tofu mit schwarzen Bohnen auf den Teller geben und mit den Kartoffeln und Romaneso dekorieren.
- 07.** Kaninchen Filet in die Mitte setzen. Pilzsauce kurz aufmixen und aufgießen.

Algen Mirror Glaze Yuzu-Mango-Creme Macadamia Crème Schwarzer Sesam Dip

Zutaten



10 Portionen

Für die Macadamia-Crème

350 g Macadamia, geröstet
100 g QimiQ Sahne-Basis
35 g Nusslikör
60 g Braunen Zucker

Für den Yuzu-Mango-Creme

300 g Tofu, weiß, seidig weich
65 g Yuzu
20 g Zucker
50 g Kondensmilch
120 g QimiQ Whip
2,5 Blatt Gelatine (8 g)
250 g Mango, gewürfelt
200 g Mangopüree
10 ml Zitronensaft
2 g Vanillezucker
6 g Gelatine
20 g Schokoladeflügel, rund
600 ml QimiQ Mirror Glaze
1 - 3 g Algengrün

Für die Chantilly-Creme

150 g QimiQ Classic Vanille
200 g QimiQ Sahne-Basis
30 g Zucker
65 g Eidotter, pasteurisiert
40 g Eierlikör

Für den Sesam-Dip

200 g Schwarzer Sesam
150 g Orangensaft
55 g Palmzucker
70 g QimiQ Sahne-Basis
3 g Agar Agar
0,4 g Sternanis

Für das restliche Rezept

30 g Karamelwabe



Zubereitung

01. Für die Macadamia-Crème: Alle Zutaten in den Thermomix geben und bei mittlerer Geschwindigkeit 6-7 Minuten mixen. Kühlen und zur Seite stellen.
02. Für den Yuzu-Mango-Creme: QimiQ Whip, Yuzu, Tofu, Zucker, Kondensmilch und geschmolzene Gelatine mit einem Stabmixer mixen.
03. Mangowürfel mit -püree, Zitronensaft, Vanillezucker und geschmolzene Gelatine vermischen.
04. Beliebige Formen zur Hälfte mit der Mangomischung befüllen und einfrieren. Danach mit der Yuzu-Creme befüllen und mit einem Schokoladeblatt abschließen. Einfrieren.
05. QimiQ Mirror Glaze mit Algengrün einfärben und auf 28 °C erhitzen. Die gefrorenen Kuppeln überziehen und wieder kalt stellen.
06. Für den Sesam-Dip: Sesam, Sternanis, Palmzucker mit Orangensaft 5-6 Minuten köcheln. Danach mit QimiQ Sahne-Basis vermengen und fein mixen.
07. Agar Agar unterrühren und ca. 1-2 Minuten leicht köcheln. Kühl stellen.
08. Nochmals fein mixen und durch ein feines Sieb streichen.
09. Für die Chantilly-Creme: Eierlikör mit Zucker und Eidotter warm schlagen.
10. QimiQ Vanille und Sahne-Basis zerlassen und unterziehen.
11. Alles fein emulgieren und kalt stellen.
12. Die Macadamia-Crème auf den Teller dressieren (3/4 Kreis).
13. In die Öffnung die Yuzu-Mango-Creme setzen.
14. Den Kreis mit Chantilly, Sesam und Karamel Wabe dekorieren.



VORTEILE

QimiQ TIRAMISU



QimiQ Tiramisu

Portionen à 100 ml
17

Aufschlagvolumen
1:1,7

Aufschlagvolumen, dadurch
besserer Portionspreis

Geschmacksvariationen und verbesserte Ergiebigkeit

Zugabe von Fruchtpüree usw. möglich



herkömmliches Tiramisu

Portionen à 100 ml
10

Aufschlagvolumen
1:1

kein Aufschlagvolumen, dadurch
weniger Portionen pro Liter

Keine Geschmacksvariationen und Ergiebigkeit
keine Zugabe von Fruchtpüree usw. möglich



WIE VERWENDE ICH DIE QimiQ PRODUKTE?

**DIE QIMIQ TEILELISTE:
GARANTIERT 100 %
GELINGSICHERE
REZEPTUREN.**

VORTEILE FÜR HOTELLERIE & GASTRONOMIE

QimiQ optimiert die Produktionszeiten in der Küche und liefert konzeptionelle Lösungen für die perfekte Umsetzung der Rezepturen. Wir von QimiQ stellen anhand einer Teileliste die Basis der Rezeptur bereit. Textur, Stabilität bzw. Geschmack werden von Ihnen mittels Geschmacksträgern wie Butter, Öl, Fett, Sahne, Topfen (Quark), Frischkäse, Mascarpone, Obst, Gemüse, Gewürze, Zucker etc. gesteuert.

QimiQ CLASSIC QimiQ CLASSIC VANILLE



KONZEPT AUFSTRICH



KONZEPT DRESSING



KONZEPT STICHFESTE KONSISTENZ



KONZEPT TORTENFÜLLUNG CREMESCHNITTE



* flüssig, halbfest, fest

QimiQ SAHNE-BASIS



KONZEPT SUPPE



KONZEPT SAUCE



KONZEPT GRATINIEREN



KONZEPT ÜBERGUSS



QimiQ WHIP



KONZEPT SCHNITTFESTE KONSISTENZ



KONZEPT ROULADEN- FÜLLUNG



KONZEPT GLÄSERDESSERT MOUSSE



KONZEPT DEKOR- SAHNE



* flüssig, halbfest, fest



QimiQ

Monats Menü

